BACCIU
DE
VINIS

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA

DE VINIS ITALIAE

ET de Conuiuijs Antiquorum

LIBRI SEPTEM

ANDREAE BACCII
Elpidiani Medici, atq; Philosophi,
Ciuis Romani

ACCESSIT DE FACTITIIS, AC CERVISIIS,
de' q; Rheni, Galliæ, Hispaniæ, & de totius
Europæ Vinis & de omni Vinorum usu
COMPENDIARIA TRACTATIO

AD AMPLISSIMVM
S·R·E· CARD·
ASCANIVM COLVMNAM

Cum Gratia — et Priuilegio

SVMMO CONATV Ex officina Nicholai Mutij ASSIDVITATE ET FERVORE

AD AMPLISS.

S.R.E. CARDINALEM

ASCANIVM COLVMNAM

ANDREAE BACCII

IN SVIS DE NATVRALI VINORVM HISTORIA, ET DE VINIS ITALIAE, LIBRIS,

Nuncupatoria.

HAEC de naturali Vinorum historia, & de Vinis Italiæ tractatio, quam in tui deuotionem suscepi in lucem mittere, (Ampliss. ac digniß. Princeps) uel hoc potißimũ nomine videtur fuisse communiter laudabilis, ac desiderabilis; quoniam Vinũ in cõparatione cunctarum rerũ maximas obtinuit prærogatiuas. Gemmæ quidem, argẽtum, & aurum, & aliæ res pretiosæ, cùm pro sui tantùm splendore, ac raritate sint desiderabiles, alioquin pauci, aut nullius in natura vsus; Vinum præter cætera habitum est à prima vsque hominum industria, atq; Vinearum cultura gratißimum omnibus, ac multæ ad vitã vtilitatis. &, vbi cæteræ quæcunq; fruges sunt pro natura sui vtiles, & in alimentis, non vbiq; tamen, nec communiter expetuntur; at vinum à primæuis illis cultoribus tam communem apud homines, & omnes nationes meruit gratiũ, vt quasi cœleste quoddam donum fuerit, vel Dijs inuentoribus attributum, Osyri, Saturno, Baccho relatum, vel præclaris nominibus, subq; Nectaris, & Ambrosiæ metaphora, quasi immortaliũ poculum fuerit nuncupatũ. In quo videlicet cœlestes splendent gratiæ, substantiæ synceritas eximia, vegetalis quidã spiritus penè æthereus, odore, ac fragrãtia humanæ naturæ amicabile, & gratũ. & quò magis inueterascit, (quod rarum est in tota rerum natura). suprà centum ad ducentesimum vsque annum, vt nonnulla narrabimus, eò maiores his acquirit prærogatiuas, & antidoti virtutem contra venena, synceritate non mirum, fragrantiq; nitore, ac rutilante splendore adsimile ornamento

mento Stellarũ. Primùm certè alimentum ad humanã vitã fouendã à Deo videtur constitutũ, vt diuinis propterea mysterijs celebrent sacri interpretes vinũ, quod à Noe inuentũ cum pane primùm fuerit à Patriarcha Melchisedech inter primitias suas, & gratũ Deo sacrificiũ oblatum. Ex primis verò sapientibus Plato attestatur in lib. de legibus, Nihil præstãtius à Deo, neq; pretiosius fuisse mortalibus elargitũ, quàm Vinum: mirum tamen, quã varios ab origine habuerit per tẽpora progressus, ac mutationes. Propagatũ enim, cùm antiquæ testẽtur historiæ, primùm ab Aegyptijs ad Asiaticos, & à Baccho, qui vniuersum peragrauerit orbem, in omnes partes, & vsque in Indiã disseminatũ, & à Græcis præter omnes nationes, ob cœli illius cũ natura vini benignitatẽ feliciter excultũ, à belli vsque Troiani tempore legitur apud Homerũ, fuisse celebratũ. A Græcis verò cùm dimanauerit ad Macedonũ monarchiam: vt frequenter magnificatũ legimus in cænis regalibus Philippi, & Alexãdri Magni, & postea à Romanis Principibus fuerit exceptum, cõmunẽ visum est meruiße hominũ applausum Vnde, adhibito circà vinearum, ac locorum cultum exactißimo studio, in superstitionẽ vsq; cõsueuerũt vina in cænis, ac magnis cõuiuijs sũmis honoribus colere, vt vina coronarẽt in mẽsis, cũ vino libarẽt Dijs, cumq; aureis ornarẽt vina poculis ac gẽmis, nõ tã vinũ à gẽmis quàm vino gemmas, & aurũ ornari contendebant. Quos imitati ritus Romani Principes, nec contenti Falernis suis, alijsq; generosis vinis, quæ Saturno, ac Fauno institutoribus ab vsque Aborigenum temporibus coluerant, vnde Italia Oenotria, & Oenotrij viri ab optimo vinorum cultu fuerunt cognominati; haud cænam lautam, nec plenum putassent conuiuium, nisi vltramarinis, & Asiaticis splenderent vinis. Cum tanto luxu, ac ostentatione effusarum diuitiarum, vt non centesimas modò, aut millesimas nummũm, sed in gloriam quoque duxerint in vnam cænam Senatorium Censum erogare, xxx. mill. ducat. quo videlicet sumptu magnum etiam alerent Exercitum. Hinc tanta fama, & immensa pretia vinorũ apud auctores, Maronei vini in Chersoneso Thracia apud Homerum, quod vigintuplum aquæ caperet: Lesbij, Chij, Aruisij, Tmolitis, Rhodij, Cretici, ne dicam nunc alia. Quibus tractu temporis mutatis rebus, & imperijs simul, vel exoletis in totum, vel dimisso cultu, vel mutatis facile nominibus, apud illas nationes post Homerũ, & Hippocratẽ, quanquam à Galeno, Plutarcho, & Plinio, totius antiquitatis censore, diù celebrata extiterint, tandẽ nedũ genera defuerunt, sed monstruosa penè illorũ nomina videtur, ac noua subinde sũt renata, nec minus forsan generosa, præsertim in Italia, quorum propterea nouã moliri tractationẽ iã quisq; fateatur eße neceßarium. Hoc verò studium (Princeps nobiliss.) non me latet, cũ Physiologis potius videatur relinquendũ, & otiosis litterarũ, nec eiusmodi scriptis deceat occupare tui istius amplißimi ordinis Principum mentes; si quando tamen licebit à maiori mole curarum ad hæc humaniora Musarũ

diuor-

diuortia secedere, haud quidem hanc tibi, in omni doctrinarũ genere exercitatißimo, alienã speculationẽ à tuis amœnis studijs fore existimo. Parcant mihi tuæ benignißimæ aures, qui mira æquanimitate propriæ laudis non es auidus, ac deceat mancipium tuũ per Epistolã, magnificis tuæ peruetustæ, ac ornatißimæ sobolis trophæis, hoc meũ in te adornare studiũ. Quis non miretur in historijs ad hunc vsq; diẽ perennem, & armis, & omni virtutũ genere Columnensium Progenitorũ tuorũ nobilitatem, quorum tu imitari heroicas actiones natus es? Inter tot præclaras Romanorũ nostrorũ familias (quod cum ipsorum pace ingenuè dixerim) quæ nã in tota etiã Italia, præ tua Columnensium familia, & virtute, & antiquitate nobilior? quando à primæua illa Romanorum maiestate, non obscuræ habentur ex historijs traditiones, ex Consularium ordine Leonem Columnã, sub annis centum Christianæ salutis, floruiße, & Picum filiũ, qui B. Agrippinæ, & Bassæ martyrũ genitores sunt in martyrologijs celebres. Colligitur postea ex auctoribus Germanicis clara memoria Columnensiũ, qui sub anno quadringentesimo in quinquagesimũ, Enemberg Comitatũ in Franconia promeruerint, vbi villas, castra, ac ciuitates à fundamentis erexerint. In quorum fidem, quod tũ domi tùm bello fuerint ab ea vsque tempestate formidabiles, satis indicat Eutropij testimonium, cùm sub Theodosio iuniore tota ferè Europa, & Italia Gothorum arderet incursionibus, illos ex Africa ad hanc oram Romanam cũ ingenti classe aduentantes, occursu Comitis Marini (quod tui peramœni oppidi prope Romam nomen est) receßisse. Legitur, & ex annalibus Aiacensis ciuitatis in Corsica circà annum DCCXVI. Vgonẽ Columnã, Guidonẽ Sabellũ de Comitibus, & Raimundũ Nasicã nobiles Romanos, occupato iã illo Regno à Mauris, & Saracenis, illos expulisse, Ugonẽ verò eius Regni obtinuisse dominiũ. Circa millesimũ autẽ Christi annũ, eosdẽ legimus ex Germanis auctores, cũ Ferfridus, & Lãdulfus fratres, in Italia bella gererent, mortuo Landulfo, Ferfridũ Petro nepote in suũ locũ, & in fidẽ Capuani Comitis profecto, redijsse in Germaniã, proq; rebus multis præclarè gestis meruisse, vt ab Henrico III. Imp. Zollern Comitatum in Sueuia Vindelicorũ obtinuerit. Vnde posteri Burgrauii Norimbergenses à Rodulfo I. Imp. Federici Comitis Sororio, & Marchiones Brandeburg à Sigismundo Imp. in gratiã Martini V. ex vestra Columnensium familia Pont. Max. Duces Prußiæ, & Barones de Fels prouenère. Ex cuius post modũ sũmi Põt. breui suo Chirographo subscripto patet, Federicũ Brandeburgensis Marchionis filiũ, ab Hederigo Poloniæ Rege Sereniß. filiã in vxorẽ duxisse. Vt meritò in præsentẽ vsque diẽ glorientur Illustres illi Comites, ac Marchiones ab antiqua, ac celeberrima Columnensiũ prosapia se fuisse oriundos, & qui regales cũ Regina Poloniæ meruerint nuptias. Hinc quos per omnẽ ætatẽ Columnenses Principes, & domi, & militiæ ad omnes dignitates habuerint progressus, testes sũt Platina, Blõdus, Sabellicus, Volaterranus, qui illos tã gestis paßim

Eutrop. lib. 4.

bellis inuictos, quàm Ecclesiasticis ornatos fuisse dignitatibus commemorãt Cardinales, Episcopos, Archiepiscopos, & Prælatos alios permultos, & hos inter Stephanum Columnam, quem Franciscus Petrarca multis celebrat locis, omni virtutum laude, munificentia, & liberalitate clarissimum. Cum tãto inquam progressu post felicem illum Pontificatum xiij. annorũ Martini V. & tot aliarũ Personarum illustriũ, & sæcularium dignitatũ; vt constet iam Progenitores tuos, & Auos, à supero vsque Mari ad inferum per mediam Italiam ad centum, & amplius milliaria amplificasse vestrum dominium. Quos inter Prosperos, M. Antonios, Fabricios, Ascanios, pro seruata sæpius Italica libertate passim historiæ celebrant. Et non minoris ornamẽti Ascanium auum tuum, cui iuncta viro ex regia stirpe Ioanna Aragona Alphonsi primi Neapolitanorum Regis proneptis, ad regiam nobilitatem euexit vestram Columnensium Familiam, & filium M. Antonium inter alios genitorem tuum. Qui ob partam vltimo Diuina ope contra Turcas in Ambracio sinu victoriã post hominum memoriã admirabilem, cũ applausu totius Christianæ Reip. meruit, vt, quos honores Roma post declinationẽ Imperij, iam multis elapsis sæculis, non viderat; solemni triumpho Capitolium, de more maiorũ, ascenderet, ac laurea ornatũ Corona in Vaticanũ ad limina Apostolorũ progressus, cũ spolijs tantæ victoriæ, Senatu P. Q. R. triũphante Uota reddidit, ornamentumq; in cõmuni lætitia dedit Vrbi, & Italiæ ad immortalẽ Dei Saluatoris gratiam Verùm quid ego audeã breui per epistolã excursu cuncta prosequi, quæ ex fide dignis traditionibus prope diem (vt spero) nouis historijs relata videbimus in claram lucem? Non obscura id quidem memoriæ est, quinos ex nobili Columnensium familia sanctitate insignes diuersis temporibus extitisse: Beatam Agrippinam, & Bassam, quas dixi, martyres, Egidium posteris temporibus, Margaritam, & Bartholomæũ: & venerandæ insuper memoriæ beatam Thomasinã, de qua S. Laurentij Moniales in Panisperna solemnem faciunt commemorationem. Vt breui tandem compendio reliquas comprehendam personarum ex tua præclara familia dignitates, merito sibi hanc honestam gloriam suo iure ac virtute vendicare poterit, quod ex omni statu hominum, ex sæcularibus quidem muneribus ad Consularem vsque peruenerit dignitatem; ex Prælatis ad summum Pontificatum euecta sit, & in religione tandem Catholica sanctis viris, ac mulieribus futura sit in omne æuum illustris. Quorum tu omnium sanctos mores, ac Heroum gesta dignissimus heres amplexus, cùm illam ingenue profiteri soleas cum Platonicis veram esse nobilitatem, quæ sit cum virtute coniuncta; eamq; in omni vitæ actione prosequaris, spem de te excitasti nouam in isto S. R. E. Ordine Cardinaliũ; vt præ religionis cultu, ac singularis tuæ sapiẽtiæ studio, pietate erga omnes, ac propẽso in studiosos animo, antiquã Martini V. Columnensis Põt. Max.

proaui

Proaui tui gloriã sis recuperaturus. Nam, cùm tot egregijs Diuina gratia, & animi, & corporis, nec non fortunæ bonis abundes (cum debita reuerentia dixerim, ac exemplo aliorum in ista amplißima dignitate Cardinaliũ quam de te non præbes maiorẽ in dies expectationem? Quem nimirum pietate, & amore virtutis, è medijs plateis videmus suscipere studiosos, &, quos bonæ indolis agnoueris, eos tuis opibus foues, promouesq́; ad bonarum artium studia. Quorum in censu de me, haud assentari velim tuo candidissimo animo, qui meam ingenij tenuitatẽ, laboriosã, q; in his studijs senectã, nec rogatus, sed pro tua duntaxat benignitate, ac virtute, subleuare susceperis, cùm maiora in me hactenus, quàm promeritus sim beneficia contuleris, ea quidem ego fatebor magna, sed Ascanium Columnam Cardinalem non decuisse minora dare, cui mea deuoui omnia. His equidem ergo fretus non dicam auspicijs, sed gratijs, ac virtutibus tuis in his meis fouendis de Vinorũ natura Cõmentarijs, ea quidẽ qualiacunq; apud me pro tenui doctrina, habeãtur, eò alacriorẽ suscepi animũ, vt aliquẽ locũ apud bonos sint habitura, quòd illa viderim à te, pro subiecti saltem nobilitate probari. Præcipuè verò, cùm illam partem, quæ est de Conuiuijs antiquis, eximio tuo iudicio commendaueris; hac tua equidem tutus auctoritate (nisi viderer cum Comico memetipsum mea studia cõmendando extollere) ausim asserere, quòd hæc pars de ritu Antiquorum in illis Conuiuijs, si cum septimo nostro de Thermis Romanorum libro coniungatur, certam præbere poterunt normam de viuendi more illorum temporũ, de vestitu, & cultu, deq; totius vitæ disciplina, vnde ad Imperium prouenerint, ac fore propterea lectionem non modo studiosis desiderabilẽ, sed Principe quoque viro dignißimam. In aliquam verò gratiæ partẽ tibi viro optimo, non iuero equidem inficias, quòd ob ingentẽ auctoritatum molem, quas præsertim ad illos antiquitatis ritus lucem opus fuit adducere; valde in primis ex tuæ Bibliothecæ monumẽtis, quã ab vniuerso ferè terrarum orbe collegisti, & ex omni classe auctorum, ac linguarũ amplißimam fuerim iuuatus, ac tuo iudicio in multis fuerit hoc studiũ excultum. Eò maiorem verò inijsse gratiam videberis cũ bonis, & apud omnem Italiam, digniss. Princeps, qui me ad hæc studia promoueris; quoniam post communes Theorias tribus primis libris de Vini natura, & differentijs, & causis, & de eorum vsu etiam in lautißimis illis conuiuijs lib. IV. subnectendæ erunt in reliquis libris singulares de Italiæ vinis historiæ, quæ ceù altera susceptæ tractationis esse poterunt doctrina. Luculento præsertim adhibito ordine, quo veluti per manus ducendos, qui legerint, supponimus in totam Italiam. Nam sumpto à generosis in Campania felici vinis, & à Falernis initio, secus Tyrrheni Maris littora per Calabriã in Siciliam procedemus; cuius nobilis Insulæ descriptis vinis, & quæ instar Siciliæ sunt Sardinia, & Corsica, & cum his vicinæ Aeoliæ; post has ex ordine per Farũ circun-

cundata Sicilia, ceù locum honoratiorem Romam redibimus. ex qua recto tramite per Etruriã in Liguriã, ad Genuã, & Subalpinam regionē, trãsibimus ad Insubres, & Mediolanũ. Exinde, excursu vtrinque Pado, per Cisalpinam Galliam sub Rætios, per lacum Benacũ, ad Venetiã, & Forum Iulij percurremus. Vnde ab Aquileia, & Istriæ finibus proximè ad montes, qui longè ex Rætijs, & Heluetijs montanis alto ceù argine coronant Italiam, eiusq; felici fouentur aura, vsq; ad Rheni cursum per Sabaudiam, excurremus in latissimam Galliam: cuius descripta de vinis eius præcipuis compendiaria historia, superatis penes Aquitaniam, & Garumnam Pyrenæis mõtibus, in amplissimam descendemus tuo ductu, ac consilio Hispaniam. Quæ hodie sub Philippo, Rege Catholico, potentissimo, cuius tu dignissimus Alumnus es, felicissimo, quanq; audio à te eximiè præditam vinis generosis, & in cunctis naturæ gratijs fecundissimam; ijs quidem sic breui similiter compēdio comprahensis, relinquenda erit plenè magis ab Hispanis scriptoribus cõscribenda, & à me in tuam gratiam, qui decus es splendoris Italiæ, & præsidium meum, commodiore loco celebranda. Vale. Romæ. Kal. Maij. CIↃ IↃ XCV.

Illustri viro Medico egregio IVLIO IASOLINO,
In ANDREAE BACCII Opera, sub protectione
ASCANII COLVMNAE CARDINALIS
Ioannis Francisci Lombardi Theologi Neapolitani
PANEGYRICON.

SINT Mecœnates, foueant qui arcana Mineruæ,
Inclytæ erunt artes, quæ latuère diu.
En Mundi Thermas pertractat Baccius: idem
Vinorum Italiæ differit historias.
Hinc Veterum mensas referat conuiuia lauta.
Ingenteis luxus, accubitusq; toris.
Quas Gemmas celebrat sacra Exodus, inde recenset.
Adiectis quas Rex possidet Aethiopum.
Occultas rerum caussas, penetratq; Metalla,
Naturæ vt pateant plurima facta palam.
Describit radio cunctarum exordia rerum.
Dira venena docet, præbet & Antidota:
Quis non Archiatrum vocet hunc Iasoline virum, quem
Tot Natura ornat dotibus ingenij?
Magnus es ò proprijs Virtutibus optime Bacci?
Sed tibi maior honos venit ab ASCANIO.

CLEMENS PAPA VIII.

Ad futuram rei memoriam.

CVM sicut accepimus, dilectus filius Andreas Baccius ciuis Romanus Philosophus, ac medicinæ in hac alma Vrbe professor, ad communem Reipublicæ vtilitatem, opus quoddam de naturali vinorum historia, ac de vinis Italiæ, deq; conuiuijs Antiquorum septem libris descriptum daturus sit in lucem, sed vereatur, ne ingentes sumptus, ac labores in eo componendo, edendoq; suscepti, in maximum ipsius detrimentum redundent, si opus ipsum absq; eius licentia recudi ab alijs contingant. Nos eiusdem Andreæ commodo, & vtilitati consulere cupientes, Motu proprio, & ex certa nostra scientia, non ad alicuius pro eo nobis oblatæ petitionis instãtiam, omnibus, & singulis personis, præsertim Bibliopolis, & librorum impressoribus, tàm in alma Vrbe, quàm in reliquis terris Sanctæ Romanæ Ecclesiæ mediate, vel immediate subiectis in virtute sanctæ obedientiæ, ac sub quingentorum ducatorum auri de Camera pœna irremissibili, & amissionis insuper librorum, ac excommunicationis pœnis, toties incurren. quoties contra factum fuerit: ne durante decennio proxime à die impressionis operum prædictorum, & cuiuslibet ipsorum, sine expressa dicti Andreæ auctoris licentia imprimere, seu ab ipsis, vel alijs præterquam de eius, vt præfertur, voluntate, quæ ex litteris ipsius Andreæ manu propria subscriptis constare debeat, imprimenda, vendere, seu venalia habere, aut proponere audeant seu præsumant, etiam sub quacunque conditione, vel prætextu præstita, vel mutuata ab alio, quàm ab ipso Andrea, Apostolica auctoritate districtius inhibemus. Et nihilominus di-

cto Andreæ; vt supradicta opera, postquam ab Inquisitoribus hæreticæ prauitatis reuisa, & approbata fuerint, quotiescunque, & quandocunq; sibi placuerit, in alma Vrbe prædicta, ac alijs nobis, & Sedi Apostolicæ subiectis locis, & territorijs imprimere, seu imprimi, vendi, ac distribui facere possit, & valeat concedimus, & indulgemus. Mandantes vniuersis Officialibus generalibus, tàm spiritualibus, quàm ipsius Status Ecclesiastici Gubernatoribus; vt quoties pro parte dicti Andreæ fuerint requisiti, aut aliquis eorum fuerit requisitus, ipsi Andreæ in præmissis efficacis defensionis præsidium præstent, ac alia opportuna iuris, & facti remedia dicta auctoritate exequantur; inuocato etiam ad hoc, si opus fuerit, auxilio brachij sæcularis, irritumq; & inane, si secus super his à quoquã, vel quauis auctoritate, scienter, vel ignoranter contigerit attentari, decernimus. Volumus autem, vt præsentium transumptis etiam in ipsis voluminibus impressis, eadem prorsus fides adhibeatur, in iudicio, & extra, quæ ipsis originalibus adhiberetur, si essent exhibitæ, vel ostensæ. Non obstantibus constitutionibus, priuilegijs, indultis, & litteris Apostolicis, cæterisq; contrarijs quibuscunque. Datum Romæ apud Sanctum Petrũ sub annulo Piscatoris die septima Decembris M.D.XCVI. Pontificatus nostri anno quinto.

M. Vestrius Barbianus.

ORDO

ORDO TRACTANDIS

DE VINORVM NATVRA LIBRI PRIMI CAPITA.

LIBRI SECVNDI CAPITA.

LIBRI TERTII CAPITA.

LIBRI QVARTI CAPITA.

IN PRIMA PARTE.

SECVNDAE PARTIS.

TERTIAE PARTIS.

QVARTAE PARTIS.

QVINTAE PARTIS.

HISTO-

HISTORIARVM VINORVM ET NOTABILIVM RERVM INDEX.

Aquilæ

Cantharus

tt Cymbiz-

I

L

M

Piceni

Q

R

S

T

V

Vini

Vineolae

X

Z

F I N I S.

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI, Medici, atque Philosophi,

LIBER PRIMVS.

PRAEFATIO.

A

OENOTRIAM dictam fuisse olim Italiam à primo Vinorum cultu, omnes antiquorum attestantur historię. Atque hinc non dubiam reor fieri posse coniecturam, semper hanc nostram regionem super omnes terras, non ex ipsa tantùm soli natura, ac felici temperie, sed cultu quoque Vinearum, ac Vinorum ipsorum industria, antiquissimam hanc obtinuisse famam, ac nomen, vt de natura vini, deq; suis differentijs non alij testes, nec auctores quærendi sint magis idonei, quàm ex Italia. Primæ quidem memoriæ est in sacris litteris, plantasse Vineam Noe in terris Assyriæ: posteà quicunque legantur in historijs, Saturnum coluisse vineas in Creta, & Ianum cum eo in Latio, Bacchum in India, Osyrim in Aegypto, & Geryonem, vt putant, antiquissimum Regem in Hispania; hi fortè communia quædam dederunt tanti muneris rudimenta. Cæterùm, si ars innititur naturæ, & tunc rectè eam imitatur, cùm inuenit propriam, & benè dispositam; rationi consentaneum sit, vt Oenotrij Itali, à vinorum instituto cognominati, hunc præcipuè cultum, atque artem vinearum instituerint, ac perfecerint. Optimum verò hinc argumentum est, magni semper momenti, desiderabilemque fuisse hanc de Vinis tractationem; quòd post litterarum, & scripturæ memoriam, nullæ fuerint nationes, nec vlli auctores, qui non aliquam de Vinis habuerint opinionem, aut etiam scripserint. Cùm soleant verò notitiæ rerum communes, ac primæ artium traditiones diù esse confusæ, ac in dies magis excultæ meliores euadere; mirari subit de Vinis, vt in tanto consensu, ac communi eorum vsu apud varias nationes, abstrusa tamen diù eorum natura latuerit; nec adeò vnquam à bonis etiam auctoribus explicata fuerit, quin nouissimè adhuc explicanda, multas sustineat difficultates. Quocirca duas equidem existimo fuisse caussas, quæ solent esse cæterarum quæstionum præcipuę: Vna quidem est ex parte rei, ob vini scilicet reconditam naturam, adeoque multiplicem in qualitatibus vinorum diuersitatem penès aliam, & aliam regionem, vt, quæ vni conuenit regioni, ac generi, non facilè conueniat alteri. Porrò hinc altera emanat difficultatum caussa, ipsorum scilicet auctorum copia, ac varietas; quales post hominum memoriam habentur Hebræi, & Aegy-

Vinorum prima instituta.

B

C

Vinorum cur abstrusa tractatio.

Auctorum de vinis varietas.

gyptij, deinde Græci, & Latini, & his posteriores Arabes; ijdemque variarum professionum, Physiologi, Poetæ, Historici, Agricolæ, Medici: quorum etsi suo quisque studio rectè de vinis senserint, aut scripserint, quid dubium, non easdem fuisse traditiones apud omnes, nec eadem instituta? immo, cùm, nec ijdem cultus vinearum, nec apparatus, aut eædem conditura vinorum esse potuerint; necessarium fuit, sic varianda fuisse inter se genera vinorum, quantum variat, differtque vinum ab aqua. Hinc immensa ad posteritatem emersit turba generum, & nominum, quæ lapsu temporum antiquata, & obscura, sublapsis scilicet, ac mutatis rebus ipsis, ac nouis ritibus introductis, vt, si illa ad ad præsentem vsum, ac disciplinam referantur, & non cum iudicio locorum, & temporum, ac rituum, & proprij illorum auctorum instituti adhibeantur, inextricabilem pariant confusionem. Quare, si habenda obiter quorundam auctorum censura est, relinquo poetarum antiquorum, ac Aegyptiorum, qui se Theologos appellarunt, oblectamenta in vinis, qui primi, vt res omnes in fabulis, ac figuris tradiderunt, & de vino meras consperserunt fabulas. Bacchum fingentes, Lyæum, & Liberum à Ioue, & ab igne natum, à Nymphis, vel à Musis educatum, quarum tamen suis locis dabimus allegorias. Sicut & eundem Bacchum bis natum, semel in vite, quasi è Semele, & Phœbo, maturis sub sole vuis: regenerari autem post vindemiam Ioue, quando merum fit vegetali suo calore vinum, ac fœcundum Iouis gratia. Ex alijs porrò auctoribus, qui non perfunctorie, sed in trãscursu, vel in admirandis, vel (quorum magna est pars) quia pro vini dignitate voluerunt libros suos hoc non carere ornamento; quis solidam tantæ rei, & non potius concisam, etiam à medicis doctrinam ausit compilare? An Galenum (vt transeam nunc alios) habuerimus auctorem? qui, quanquam absolutissimus rerum naturæ censor, ac veterum scriptorum maior quidam arbitrarius habitus sit; de vinis tamen, fortè ob rei, quam proposuimus magnitudinem, ac tantam, quam inuenerit diuersitatem vinorum in sua Asia, ex Græcis auctoribus, & in Italia, obiter tantùm legitur aliqua tetigisse. vel quia forsan quæ scripserit de vinis, commentaria interiere: quod ipsemet testatur in III. de rat. vict. De his, inquit, „ mentionem feci in ea, quam scripsi de vinis tractatione, nam ea, quæ de vinis cum Galeni libris legitur tractatio, ex communi consensu, ac stylo spuria habetur. Hinc verò factum est, vt recentiores quidam de vinis scribentes, dum has dissimulauerint difficultates, ac nefas putarent, vel latum quidem vnguem à Galeno discedere, incognita ipsis quædam genera vinorum, ac nomina penitus antiquata gratis recurrerunt. Immò quidam ex iunioribus nostris (quorum taceo nomen reuerentiæ caussa) hoc maiorem errandi ansam præbuere posteritati; quod quasi iurauerint in verba Magistri, eisdem fermè notis, ac qualitatibus diffinierunt nostratia quædam vina, olim tam celebrata antiquis, Albanum, Tiburtinum, Latinum, Setinum, Signinum, quibus eadem Galenus suo tempore constituit. Cùm tamen, vt planè postea collatis multis auctoritatibus constabit, vel solo cultu sint differentissima; nunc ista quasi aquea, vel fugacia ad annum, illa verò, & insolatione, & gypsatione, gypsatis etiam, ac picatis vasibus, à biennio ad plures annos essent diuturniora; quando exhausta assiduis solibus humiditate, præter siccam naturaliter in omni vino qualitatẽ, acquirerent & adsciticiã. Sint ergo quantumuis illę veterũ traditiones inculpabiles ac veræ: nunc optimæ se se offerunt rationes, cur nouissimè à nobis de vinis, eorumque natura scribendum sit. ac quatuor apud me sunt ad multas tollendas difficultates præcipuæ. Prima est necessaria, ob auctorum, qui tractauerunt de vinis varietatem, ac aliquam discrepantiam agnoscendam: Quoniam copiosè omnes, tùm Græci primùm, tùm etiam Latini, & tamen (nisi cum iudicio legantur) discordes aliquando vide-

Generũ, ac nominũ longa series.

Figura vinorum.

Censura in Galeni scripta de vinis

Iuniorum quorundam errónea de vinis.

Noua tractationis rationes.

I.

A videbuntur; ac non facilè propterea conciliabiles pariunt difficultates. Altera ratio est, ad tollendam legentibus multam nominum ac cognominum in vinis confusionem, quæ in ipsis etiam vniuocis, ob mutatam vtcunque industriam, præter insignes ambiguitates, detrimenta quoque adferunt ad vitam non contemnenda. Hinc tertio necessariò fiet generum vinorum ac differentiarum assignatio: quæ nisi rectè distinguantur, in decernendis quorumcunque facultatibus, & advsum, non ęqua erit omnibus, & singulis ratio. Vltimo tandem, quoniam hoc tempus aliam vitam adfert, & alios mores; sub communi ergo illo censu rerum, quas inuenimus nostra ætate, adeo varias ab antiquis, & vel exolescere multas tractu temporum, vel mutari; cùm mutati B non dubiè sint ritus, & alij nunc habeantur cultus, & apparatus vinorum; omnino de vinorum natura nostri temporis non est simpliciter enunciandum cum antiquis, sed, quam propriam habeant rationem, ex professò tractandum est. Quod si aliquę scribendo interciderint rationes, (non enim auctorum, ac quæstionum compilare chartas profitemur, sed punctum rei dumtaxat attingere) nos inquam, dedita opera, suppositis illis generalibus vinorum speculationibus, ad plenam notitiam singulares multas adnectemus vinorum historias, ex Italia præsertim, & quas aliquas ab externis habemus in alma Vrbe magis insignes, & ad vsum maximè vtiles: quæ verè altera, ac solida susceptæ materiæ poterit esse doctrina: Vnde Medici scilicet non à communibus gene- C ribus, nec ex auctorum scriptis, vinorum instituant delectum suis ægris, ac præseruandis in sanitate Principibus; sed species ipsas specialissimas percurremus vinorum, circa quas versatur ars, ac impertire studet vitam hominibus.

II. *III.* *IV.* *Quæ tractãda sint.*

QVAE AB AVCTORIBVS ANTIQVIS de Vinis colligenda sunt. Cap. II.

D DE Vini ergo natura, qui exactè tractare voluerit, nō modo generũ rationem habere debebit, & nominum antiquorum, sed etiam temporum, & consuetudinum penes auctores, & quo illi priuatim instituto, aut stylo scripserint. Si quidem in vniuersum cùm de vinis plena habeantur uolumina, nō medicorũ tantùm, sed & historicorũ, & poetarum, (quod nō pigebit repetere) nescio tamē an tot, ac talia de his dicta sint, aut scripta problemata ab illis antiquis, quot maiora suborta sũt nobis posteris disputationum momenta, ad asserendum ex illorũ scriptorum obscuritate veritatem. Nempè quæ vel ab alijs intentata, vel certè conuersis hominum studijs lapsu temporum ad alios ritus, ac varios vitę, ac rerum ipsa- E rum cultus, exoleta adeò sunt genera, ac nomina, vt omnino hæc, quibus hodie vtimur, vina, sapere videãtur nouitatem, ac diuersam admodum requirãt considerationem. Quam plenè difficultatem etiam Plinius protestatus est, cùm vberrimam de uinorum vtilitatibus scripturus historiam, primò statim capite libri XIIII. Nulla, inquit, pars est difficilior tractatu, aut numerosior. „ Et de generibus singulis differere immensum, & inexplicabile est, discordibus „ præsertim Medicorum sententijs, quas non vt medici, sed pro ista grauitate „ Romana, vt humanæ salutis iudices, diligenter dissoluemus. Quamobrem in „ tanto pelago difficultatum, ex antiquis quos habuimus de uinis auctores, primos illos dimittemus uinorum speculatores, & quas Aristoteles in Problematibus (si eius sunt auctoris) expressit uinorum qualitates, & controuersas multorum effectuũ rationes, quæ uenient postea cōmodius explicandę. Planè

Diuersitas generum, ac nominum. *Plinij protestatio.*

ex Physiologis, Agricolis, ac Medicis, qui à nobis consulendi sunt, cùm vario stylo, ac sua quisque methodo scripserint, si non exactã habeamus doctrinam, cõmunes saltem ex omnibus eliciemus sententias, quid conueniant, quidue discrepent. Vnde vera iudicia de uinis nostri temporis, ac idoneos ad uitam vsus possimus decernere. Hos inter, qui de agricultura cõscripserint, in Catone de re Rustica, & in Marco Varrone, qui eius scripta amplificauit, quiq; eruditione, ac doctrina super omnem Romanorum gloriam à D. Augustino commendari meruit; venerabimur in his candorem illum ac puritatem antiquitatis. In Columella, qui Augusti ętate illustris fuit agricola, & qui eum paulo postea æmulatus est Palladius, vtilissima de uinis & cunctarum frugum propagatione pręcepta seruabimus. atque id unum instituti nostri erit pręcipuum, quòd cultus, atq; ars, magnam vim habeant, vnde passim vina genus varient, & differentias suas.

Cato de re Rustica. *M. Varro.* *Columella.* *Palladius.*

A B

VINORVM CENSVRA apud Dioscoridem. Cap. III.

QVANDO vero melius cœpit hęc notitia explicari, floruit per idẽ ferè tempus Dioscorides, qui, quantũ pertinet ad Medicinę vsum à vitium natura incipiens, ac earum Medicinis; luculento sanè ordine, ac breuitate delectatus, (ut eum egregiè commendauit Gal. in v. simpl.) nullã visus est vtilem partem de vinis intentatam reliquisse. Quare operæpretium erit, & nos circa ipsam capitum seriem exerceri. In primo statim libri Quinti margine proponitur vitis vinifera examinanda, & quas per partes habeat vtilitates. Labrusca subinde describitur, quæ & Oenanthe dicitur, sicut omnis vuæ flos: posteà vuarum delectus explicatur, & vsus, vua passa: deinde de vini natura in communi agitur, deque vinorum differentijs, à colore, sapore, & ætate, an nouum, an vetus, an mediocris ætatis, & à substantia Mulsum, Protropon, quod est primarium vinum, Pramnium, diu. f. permanens, Hepsema, seu Siræum, quod est sapa, crassum, tenue, mediocre, Gypso conditum, Picatum, aut Resinatum. In his quæ prestant Italica, nominat Falernũ, Albanũ, Cæcubũ dulce, Signinũ, Surrentinum austerũ, Adrianum, & Mamertinum in Sicilia. Paraety pianum in Illyrico, quod ad Adrianum sinum Pyctanon Plinio putatur, & Pucinum dictum electissimum. Deinde ex Græcis vinis, quæ prędictis cõparantur, Chium, & leuius Lesbium, Ephesiũ, Coum, & Clazomeniũ, Tmolite in Asia ex Tmolo monte, Falerno adsimile. Considerat porrò vinum quo ad vsum, & modum: pro ętate, & tẽpore, & consuetudine, an merum, & syncerum, an dilutum aqua, & quid iuuet, aut noceat, & quibus sit medicinæ. De Lora hinc sequitur, quam ποτιμὸν, & δευτερίαν secundarium appellant vinum, ex aqua & calcatis vinaceis expressum: & quod ἀδυναμὸν lore vires habens, paribus aquæ ac musti mensuris decoctis ad aquæ consumptionem. Dehinc vinorum varias enumerat compositiones, Melitite ex musto & melle, Mulsũ ex vetere vino & melle, Hydromelon ex aqua, Aqua mulsa, Thalassomeli ex aqua maris, Acetum, acetũ mulsum, acetũ scyllinum, vinũ scyllinum. Hinc innumeras copiosus auctor subdit vinorũ condituras, ac mistiones, ex herbis, floribus, ac fructibus varijs: Absynthite, Rosaceum, Hyssopite, Ex cidonijs, piris, punicis malis, folijs lẽtiscinis, fructibus myrti, ac folijs; ex diuersis tandem plantis, diuersisq; aromatibus, ac odoramentis piperata, & scammoniata, & omnino medicata vina super octoginta species; ex quo numeroso vinorum censu amplissima se se exhibet nobis tractandarum rerum materia; ac duplicem in vniuersum nacti erimus vtilitatem: primum

Pucinum, seu Pyctanon vinum.

Vina condita.

C D E

A …num ex vinis præsertim Italicis, quę celebrata fuerint antiquis, si habeātur ad hanc ętatē, decernendum erit in nouis historijs, quid differant ab illis, aut conueniant. Deinde ex medicatis vinis, pręcipua quędam genera reuocanda erunt in nouā lucem. nam quanquā syrupi, quos ex succis medicatis, ac saccharo didicit conficere posteritas, occupauerint eorū vicē; permultę tamen huiuscemodi vinorum confectiones haberi poterunt vtiliores. quales hodiè illustres quidam Principes, qui hisce studijs delectantur, vtiliter comparant, ex absynthio ad stomachi affectus, ex euphragia pro oculis, ex lua arthetica ad dolores iuncturarum, ex carduo benedicto, ac ligno guaiaco ad varios vsus, commistis in aliquam gratiam, vel anisorum, vel coriādri seminibus, vel cinnamomi aliqua B portione quarum confectionum ars pluri ex parte ex eisdem Dioscoridis historijs erit comparanda.

Syruporum ars.

Vina medicata.

DE VINIS, ET EORVM GENERIBVS censura, ex Galeno. Cap. IV.

ADMIRABILI porrò ingenio Galenus, qui nihil de natura ignorasse visus est, quanquam vel nō scripserit de vinis, vel ea nō peruenerint ad nostrā notitiā; vt solet tamen è perēni tanquā fon C te abundare in iudicijs suis, pręsertim vbi Hippocratem habeat auctorem, sexcentis fermè locis permira tradit de vinis pręcepta, ac sententias innumerabiles. Præcipuè verò, quæ nos interpretabimur loca, in commentarijs de ratione victus, primo & tertio in sexto sexti epidem. In IIII. simpl. in lib. de cibis boni, & mali succi, & de attenuante dieta VII. item & XII. method. III. de alim. facul. & in II. Aphor. 18. Quibus locis non cōmunes modò sequitur traditiones, nec patria dumtaxat quę nouerit vina meminit; sed quasi omnem terram peruagatus, quot gignit sua Asia, & finitima Grecia, & quæ pluri ex parte inuenit in Italia, omnium terrarum compendio, vinorum genera alicuius nominis; singula suo iudicio subijcere, ac examinare D visus est. Quamobrem non mirum, omnes post eum de re medica scriptores, vt Oribasius, Paulus, Aetius, & ex Arabum schola Auicennas, Auerroes, Aliabas, & qui hos imitati sunt posteri Latinorum de vinis locuturi, Galenū vnanimiter habuisse visi sunt antesignanum, quem sequerentur. quare & nos eundem adhibito aliquo ordine consequemur, eiusque iudicia ad hāc nostri temporis mediocritatem, & consuetudinem de vinis accommodabimus. Primùm verò, quia eminentissimum ingenium, ob multijugam vini naturam, non inuenit omnium vnum genus commune, vt est cęterarum frugum, & plantarum, sed sine numero in vinis sunt discrimina, vnde quot terræ tot fere genera vinorum habeantur, (quod ex lib. de cibis bon. & ma. succi, & mox ex alijs eius E auctoritatibus ostendemus) hinc varias obiter prosecutus est eorū differentias, & communia genera, quę nec nominata, aut incognita alijs ante ipsum scriptoribus, à loco, ac solo patrio, vbi nascerentur, commemorat. In quorum censu regionis illius calamitatem, quę olim Asia minor, & Galeni tempore clarissima, nunc à barbaris occupata, ac commutato nomine Turcia dicitur. Quæ sub eadem cœli plaga, quà patet Italia vsque ad Alpes, à quadragesimo circiter ad quadragesimum quintum gradum, longè lateque amplissima, nullis vnquā caruit naturę gratijs, quippe toto excursu illo, quo Mediterraneū mare se coangustat à Propontide in Hellespontum, usque ad Aegeum, tellus vtrinque felicissima, hinc Thracia, in extremis Europæ terminis, vbi Constantinopolis Imperialis Vrbs, totque aliæ insignes ciuitates usque ad Tauricam Chersonesum, & Samothraciam, vbi inter Sestum, & Abydum alter Bosphorus, & angustia

Qui Galen. secuti sunt auctorem.

Asiæ minoris felicitas.

Inferior bosphorus.

gustia maris,& Maronei vini antiquis celebritas,quod vigintiplum aquæ admitteret.Illinc verò ora Asiatica,quę minoris Asię pars duobus allisa maribus, Ponto supernè quà aquilonarem aspicit situm, ac ex Bithynia plus mille milliarijs protenditur in Sarmatiam,& à sinistra ipso mediterraneo alluitur,opulentissimis olim vrbibus decorata legitur. In ipso superioris Bosphori promontorio Chalcedone Vrbs erat potentissima, quam Constantinus cognomento Magnus pro Byzantio præelegerat,à quo, & totus ille sinus Chalcedones dictus est. Cōtinenti verò ferè adiūcta parua insula Cyzicos, cū sui nominis Vrbe,in toto Oriēte deliciarū,& vitæ cultu famosissima. Hinc Nicomedia, Nicea, & Apamea ditissima, & portu munitissima, cum lacu Ascanio usque in Phrygiam, vbi antiquissimi Ilij, ac Troianorum adhuc cōmemoratur gloria. In meditarraneis insuperabile propugnaculum Heraclea. Therma calidis balneis præclara,& inferius Prusia, olim regia,nunc Turcarum sepulchris illustris. Infra ad Olympum vsque montē Tmolum inter alias Pergamum, Galeni patria, quæ Attalicis delicijs, & vel sola Attali regis ditissimi gloria, & omni cultu scientiarum,ac medicinæ peritia, nunquam erit interitura. Tota hæc Mappa mundi,seu magna plaga,iam à Turcis occupata, Turcia dicta est. In tanta, inquam,celebritate,ac naturę fauore,cū hæc tellus esset felicissima, vberrima campis,(vt nunc quoque fertur) magnis vndique fluminibus irrigua peramœnis syluis, ac montibus, collibusque frugifera; neq; hac caruit laude vinorum,quæ in gratiam Galeni, & ad maiorem tractandarum de vinis specierum lucem,ex nobili regione recolimus. Thereum,inquit, & Scybelite apud nos Aegis,quę terra Pergamo finitima est, & Perperine iuxtà Myrinam, vtrumq; admodum dulce, ac nigrū. Austerum verò vnà ac dulce Cilicium. Albates, sic ex loco vocatum. Therei instar,& Caryinum est à sapore,& nigrum, Therynū. Hippodamantium,& Faustianum Falerni genus,mediocriter dulcia Vile Bicium,& graueolens. Fuluum, & Tmolite eiusdem cū Falerno generis à Tmolo Cilicię monte. In Asia inquit, primo de Autido. Tria medicis sunt celebrata vina in antidotis Chium,quod, in Chio insula nascitur. Ariusium item cognominatum ab eo tractu insulę, in quo prouenit. Tmolite,quod dictum est à Tmolo monte,& Lesbium sic dictum à nomine insulę:quod itē triplex, optimū in Eresso vrbe,deinde Methymnæ flauum,& tertiū Mitylene. Est itē apud nos Tibenum, à Tibo regione, & Arsinium, deinde Ticatazenum, Amineo,& Albano non dissimile, Aphrodisium item, & Mysium in Hellesponto. In Pamphilia dulce, de atten. dicta. In Meonia item dulce III. de rat. vic. Gnidium, & Rhodium in Carpatho Insulis. Creticum vinosum, Gręcum in III. secund. gener. Ephesium IX. secund. lo. Mendesium, II. Massilioticū tenue,& album, II. ad Glauconem, Tuscum aquosum XII. method. Amineum aquosum in Sicilia, quòd recens bibi potest. IV. simpl. tribus regionibus natiuum, I. de Antido, vnum Siculum, alterum in Bithynia, & ad Nicomediam, & tertium iuxta Neapolim in imminente huic colle natum. Relinquo alia genera vinorum, tùm ex Asia, tùm ex Italia, quæ partim ex Dioscoride censuimus, partim verò melius venient postea recensenda. Et quas idē Galenus percurrit eorum differentias, & proprietates vinorum à substantia, colore, sapore, atque odore, quæ ad communem faciunt vinorum doctrinā, circà quas sat erit nunc has prægisse exercitationes.

Superior Bosphorus.

Ex Galen. Ein. lib. de ci. bo. & ma. succi.

Vina in antidota vtilia.

Amineum tribus locis natiuum.

A DE COMMVNI NATVRA, ac cultu Vinorum apud antiquos, ex Plinio. Cap. V.

EXACTE verò magis de omni natura, ac cultu vinorum, apud antiquos consulendus Plinius est, quem scriptorum ante ipsum, & illorum rituum habemus amplissimum auctorem. Nempè qui toto integro libro XIIII. vniuersam de vitium generibus, & de vinorum natura monumenta ex antiquis collegisse videtur, exactissimo ordine, adeo plenè, & cumulatè cuncta complexus, vt vix vberior desiderari possit doctrina. A vitium natura incipiens, distinguens genera, nomina penes regiones explicans, culturam vinearum, propagationes, insitiones, temporum, ac vindemiarum electiones, & hinc vinorum multiplicem artem, ac genera edocens, innumeris exemplis tàm eorum, quæ in Italia generosa habebantur, quàm quæ in Græcia celeberrima, in Asia, & in Africa, ac toto mari adnauigata commemorans. Insuper modum conficiendi Vina demonstrat, mutandi, insolandi, picandi, & factitiorum artem. Distinguens præterea musti genera, protropon, quod primarium uinum non expressis adhuc uuis recipitur, syncerum, coctum, defrutum: secundarium, quod & deuterion uocat Greca uoce, merum, fecatum, loram, uappam. Percurrit sapam, & passum, & quæ uinorũ quædã soboles sunt, omphacium œnomeli, oximeli, thalassomeli. Venit ad obseruationes uinorum antiquas, narrat prodigia, usus, coronationes in conuiuijs solitas, sacrificia. Et cum his utilitates per singula genera, ac scitu dignas medico, uinorũ, quę factitia ipse appellat, cõfectiones: partim ex herbis, quas ex Crateua, Nigro, ac Dioscoride uidetur cõpilasse, ex absynthio, marrubio, origano, stœcade, dictamno, asaro, saluia, panace, thymo, iunco, hyssopo, helenio. Partim ex radicibus, prẹsertim medicatis, ut ex elleboro, acoro, panace, mandragora, gentiana. Seminum, & aromatum multis, dauco, feniculo, amomo, croco, casia, pipere, calamo, aspalatho, spica nardo, costo; quæ aliis condita, aliis piperata solitum inquit fuisse uocari. Ex succis, ac fructibus uariis comparari, melle in primis, & aliqua ex myrrha, aloe, resinis, pice & è fruticum genere, cedri, cupressi, myrti, lauri, iuniperi, terebinthi, lẽtisci, ac id genus aliarum arborum fructibus, ac baccis, aut lignis, musto infusis, & uel in sole, uel etiam igne incoctis. Oenanthinum uinum è labrusca, melinum ex cydoneis, palmeum ex dactylis, oxiacanthinum, quod dicunt è berberis; omnia non dubiè curiosa, pulchra, & siue historiæ cognitionem respicias, siue rerum dignissimarum, adeoque utilium ad uitam necessitatem, cognitu haberi poterunt nobilissima. Nihilo tamen minus, quam vtilitatem, ex nobilibus his ueterum censuris habituri simus; si hæc Plinii monumenta ad nostrorum temporum conditionem, atque usum conferantur: primùm quidem inextricabilis sese offert antiquorum, non modo generum, sed & nominum confusio; quæ (vt ipse met fatetur, idemque paulò ante ex Galeno attestati sumus) eiusdem quoque generis, sua cuique sunt cunctis nationibus vina. Mitto transmarina, quæ is nominat, Pyctanon vinum, Cæcubum, Tyrium Thasium, Africum, Clazomenium, Sicyonium, quod idem fortasse apud Gale. Carynon, Cyprium, Rhodium, & quæ in Insulis Græciæ natiua deberent esse notiora, ut olim celeberrima erant, uinum Chium, Lesbium, Amineum, Coũ, Sebeniticum, Græcum, & Creticum. quorum iam abolitis nominibus, ne dum generibus, ac artificijs uinorum illorum temporum dimissis, nulla ad usus humanos utilis mentio fieri debet. Vt exoleta quoque, siue non eadem erunt, quæ ipse meminit, uina Rhetica apud Allobroges, Narbonense in Gallia, & Massiliense, & quæ magnam cum his habebant laudem Hispanicum vinum, Ma-

Vitium, & vinorum apud veteres censura.

Simplicia vinorum genera.

Composita.

Censura in veterum scripta.

Transmarina vina.

Mamertinum in Sicilia, Potulanum, Taurominitanum. Quin immo nostra vernacula vina in Italia, vel nulla ex antiquis illis seruant nomina, ne dum merita, Surrentinum, Pompeanum, Adrianum, Albanum, Falernum, Faustinianum, Prætutianum in Picenis, Trebulanum Campaniç. Vel si quorundam adhuc idē extat nomen, ea tamen diuersissimæ admodum substantiæ, & longè aliarum qualitatum comperiūtur, ab antiquis illis. Albana inter hæc, Latina, Signina, Tiburtina, Falernum, quod erat omnium nobilissimum, & decantatum adeò in cunctis historijs, incredibile videtur defecisse genus, cùm vix esset ante hanc ætatem, qui coniectura consequi posset, quale fuisset; Immò dubitatum est à nonnullis, qua in parte Italiæ natiuum extiterit. & cum non defuerint, qui Falernum in Campania felici olim fuisse genuinum affirmarent, id grecum nostrate esse putauerunt, quod hodie super cætera vina generosum, in Vesuuij montis collibus, inter Neapolim, & Surrentum prouenit. Nec leui sanè coniectura, tùm quia nostrate græcum omnes habet notas cum Falerno consentientes fulgorem auri, substantiæ synceritatem, perennitatem, & omnem gratiam: tùm Plinij etiam testimonio non obscuro. Qui Vino Græco (inquit) & Aminæo tanta fuit gratia, vt singulæ potiones in conuictu darentur; qui mos hodie & in Italico Græco seruatur, semel tantùm (nisi ebrijs) in prima mensa dari solitum. Vel si id diuersum genus à Falerno est, & alterum à Græco Græciæ (quod iam non est dubium) hinc duę nobiles insurgunt quæstiones, & cur illa antiquitas, quemadmodū in tanta laude posuerat Falernū, & sue genera, Gauranum, & Pocula Massici, non ita & hoc Grecū Vesuuij celebrauerint? An nouam hanc dixerint speciem? fortè si non nouam, translatis è Falerno, & Gauro, vel ex Græcia vitibus, nouiter dixerint propagatum. Sed rursus, vnde illa genera interierint, & quæ horum noua productio? an in speciebus rerum datur ortus & interitus, cùm alioquin species à philosophis ponantur immobiles? sed has quæstiones non est hic decernendi locus, quæ in suis historijs fient planissimæ. Verùm non hæc solùm, sed cætera quoque vinorum genera, quàm diuersa sint ætate nostra, vel degenerauerint ab antiquis illis; operępretium est hic, de vinis illorum temporum audire Athenæi censuram, qui Galeni tempore sub Antonino claruit notatū dignissimam.

Italica. — *De Falerno ambiguitas.* — *Græcum nostrate.* — *Curiosæ quæstiones.*

A B C D

EX ATHENAEO MIRA IN POTIBVS *apud antiquos Vinorum vetustas. Cap. VI.*

CVRIOSE Athenæus, potius quàm methodo, vt styli eius est, multa ex antiquis, ac poëtis recitat de vinis, inuentionem, vsus, delicias, & admirandas, quorundam generum proprietates, circà quas versabimur. Inuentū ab Oineo meminit, Nicandro teste, atq; hinc Oenotriā dictā fuisse Italiā, & qui eam Oenotrij coluere viri apud Maronē. Vnde de vinis Italicis propriū inscribit caput XXIII. quod ceù fundamentum propositæ demonstrationis, de diuersitate, atque vsu vinorum, eiusdem quoque generis apud antiquos, ac vsu item diuerso, cùm sit à nostri temporis vinis; operępretium duximus hic ad verbum subscribere. De vinis, inquit, ita Galenus loquitur (quasi relata hæc ab ipso, tunc etiam Romæ commorante proprijs auribus acceperit) Falernum ab annis decem est potui idoneum, & à quindecim vsque ad viginti annos: quod autem hoc spatium pertransierit, graue est capiti & neruos offendit. Albani verò cum duæ sint species hoc dulce, illud acerbum, ambo à decimoquinto anno vigent, Surrentinum vigesimoquinto anno incepit esse vtile, quia est pingue, & valde debile, vix digeritur,

De vinis Italiæ ex Athenæo. — *Albanum quàm diu durabile.* — *Surrentinū.*

E

A geritur ac veterascẽs solum fere fit potui idoneum. Rheginum,(in Calabria) cùm pinguius sit Surrentino, ab anno quinto decimo bonum est. Vtile etiam Priuernum. Magis tenue & huic simile Formianum celeriter viget & magis tenue. Tripholinum Surrẽtino terrestrius. Setinum primis mensibus est simile, leuius Falerno. Tiburtinum & leue est, facile vaporat, viget ab annis decem, & melius est vetus. Labicanum pingue, & inter Albanum, & Falernum putatur, usui ab annis decem idoneum. Gauranum rarum inuenitur, at optimum est, & robustum, densum, Tiburtino, & Prænestino pinguius. Massicum quod nascitur sub Falerno iuxtà Cumas, austerum est, & cõfert stomacho. Albanũ ab annis quinque potui utile, & leue. Asconitanũ (vel restitue Anconitanum B ex Plinio) bonum, & pingue. Picentinum simile est Albano quia crudum. At Veternum (& hic Veliternum legerem) suaue est, Calenum leue. Generosum præterea Cæcubũ, & robustum, inueterascit post annos multos: Fundanum robustius est, nec multi vsus in conuiuijs. His omnibus leuius est Scyathium, ab annis septem ad decimum quintum annum: Signinũ bonum est ad annos sex, vetus multo etiam melius. Nomentanum citò ad vigorem accedit, ab annis quinque potui idoneum. Spoletinum dulce haustum, colore aureo. Acuanum Surrentino simile. Valuinum valde austerum semperque fit melius. Generosum est & Caucinum, Falerno persimile. Venafranum confert stomacho, & leue est. Trabellicum Neapoli frequens est, & viribus temperatis.
C Erbulum primùm est nigrũ, post paucos annos fit albũ, & deliciis aptũ. Massiliense bonum, densum, corpulentumque, sed exiguum reperitur. Tarentinũ, & reliqua sub eo climate mollia sunt. Mamertinum in Sicilia suaue, & robustũ. Hactenus ex Athenæo de vinis Italiæ antiquis: quo circa dũ prima frõte Galenũ citat auctorem, haud quaquam tamen in illius scriptis legitur vbi Galenus tot genera explicuerit: sed cũ ille talia proponat ipsum locutum, id indicio fit, ab illo corã, ac oretenus accepisse, qui ambo tunc Romę Antonino imperante degebant, ille Grãmaticus, (vt Suidas attestatur) hic Medicus tunc Cæsareus illustris. Ad hãc verò auctoritatem aperta sese exhibet Galeni sen-
D tentia, qui primo de Antid. cap. III. & v. dum vini in Theriaca examinat electiones, damnãs primùm eos qui nec defæcati vini, nec depurgati, aut veteris habebant rationẽ; deinde imponendum monet firmissimum, & quod ad multos annos permanens habeatur. nempè, si nec à primis annis mutetur, acescatque, nec in amaram trãseat qualitatem, si multum inueteratum sit, quale probatissimum Falernum, & Surrẽtinum, quod (inquit) cum Falerno contendit, ad vigesimum usque annum crudum, & à vigesimo tandem perseuerans. Planè etiam Dioscorides lib. v. de vinis, dũ noui ac ueteris cõditiones explanans quasi ex communi antiquorum consensu de omni usu Vinorum concludit: In media, inquit, ætate vt à septimo anno potui sunt saluberrima. Cui non minus
E altera adstipulatur Plinij auctoritas lib. XIIII. cap. VII. Peparethium vinum quanquam generosum, minoris tamen esse famæ, quoniam post sex annos, nõ placeret. Et cap. IX. omnia transmarina à sex in septem annos ad vetustatẽ modicam peruenire. Adde & alterum Galeni dictũ VII. Meth. cap. VI. Nobile Sabinum antè sextum annum potui idoneum non est, quod diutissimè in stomacho innatat, ac fluctuationes inducat. Consulãtur tandem historiæ, & quas faciunt passim auctores mentiones de vinis, & de usu illorum temporum: omnes hãc supponũt vinorum diuturnitatem, ac firmitatem, quę hodie in vinis eiusdem nominis, ac generis non facile reperitur. Quapropter diuersitatis huius ratio inquirenda est.

Rheginum · *Formianum* · *Tiburtinum* · *Gauranum.* · *Anconitanũ* · *Cæcubum.* · *Nomentanũ* · *Spoletinum* · *Venafranũ.* · *Vini electio in Theriaca.* · *Dioscor.* · *Plinij.* · *Galeni.*

A

QVAM VARIABILIS SIT VINORVM SVBSTANtia in generibus suis, occasione naturæ, & à cultu humano. Cap. VII.

Astronomicæ causæ.

Eadē Vinorum genera cur mutentur tractu temporis.

Naturales causæ.

Terrarum qualitates cur mutantur.

Particulares causæ.

Corruptelæ mundi, & hominum.

HIS ita constitutis, iam non videtur dubia ratio, quòd vinorum eiusdem generis, ac nominis diuersitas, ab antiquis ad nostra tēpora, vel oritur à naturali quadā terræ mutatione, vel à variabili cultu humano. Remitto cōmunissimas causas Astronomis, (quas commodiore loco percurremus) quia, si variant cœli, & causæ superiores, lapsu temporum, necessariò fit quoque varia in terris dispositio ad quamque frugum generationem, Hanc verò tritam habent Agricolæ experientiam, cur mutent interdum fruges, & genus, & nomen: nempe, vel quia eædem terræ assiduo cultu exolescunt, amittuntque vegetalem vigorem: vel à soli diuersitate, cùm translatæ in aliam terram fruges, & præsertim vites, vel degenerant, vel cessant à pristina fœcunditate in totum. Libet autem latiùs ad inquirendas veras caussas hanc naturæ labem percurrere; cur tanta, quæ retulimus, vinorū genera, olim celeberrima in terris suis, nunc tamen, immò iam per multum tēporis, ac à centesimis hinc annorum, ita defecerint, vt non modo ullum extet in illis terris eorum vestigium, immò nec nominum illorum, nisi in scriptis, remanserit memoria? Nec longè hinc tantā olim in vltramarinis vinis recurram gloriā, iā abolitā: immò non alia, quā Italiæ, ac ex proprijs veluti foribus, quæremus exēpla. Et, cur Cāpania felix suū iamdiu oblita est Falernum, non Faustianum gignit, non Massicum, nec Gaurani, nec Prætutiani in Picenis, nec tot aliorum vlla fit mentio? Et tamen, quę priscis illis non erant seculis, noua suborta sunt vina, Græcum cognominatum, à Summa Vesuuij colle, Falerno facile comparandum, Suauissima Ischiæ insulæ, quæ nec vllis cedunt Aminæis antiquis, Taceo Pausilipum, Lacrymam, & super omne Theræum, & Passum antiquorum, expetitum adeò in conuiuijs Magnauerram & Trebulana suauia Tuscię, quæ in delicijs conuehuntur ad mensas Principum, in omnem Italiæ terram. Harum quidem nouarum mutationum si quis quærat naturales caussas; meminisse debet communissimas, quas habet Aristoteles, caussas II. Meteor. de mutua maris, ac terræ mutatione, vt, vbi aliquando terra patuit, nunc mare sit, &, vbi olim mare, nunc terra. Easdem inquam pro ratione putandum est, esse caussas, cur terræ substantia mutetur tractu temporis in qualitatibus suis, vnde minus fœcunda inueniatur, tam vinorum, quam cæterarum frugum. Alię à naturæ defectu pendent, & alię à cultus humani diuersitate. Quarum diuersitatum (inquit Philosophus) principium, & causa inde ducitur, quòd, quemadmodum stirpium, & animalium corpora iuuentute, ac robore aliquandiu florent, postea consenescunt; hoc excepto, quòd illæ in totum mutantur, & exolescunt: accidit verò terræ, vt per partes mutetur. Totius enim terræ cùm longissimo tempore contingat mutatio, ea tamen non cadit sub humanæ vitæ breuitate, immò mutationis illius progressus, nō valet tādiumēs humana obserua re, quin prius lōginqua vetustas omnē aboleat memoriā. Particulares autē terræ, ac regionum mutationes, de quibus sermo est, euidentissimas habent caussas, ob maxima, quæ frequenter superueniunt, accidentia. Diræ per tempora contingunt pestes, quæ ingentem afferunt mortalibus perniciem, exitialia

B

C

D

E

A exitialia excitantur bella, irruptionesque fiunt aliunde populorum, ac diluuia in alienas terras. Ad quæ mala concurrunt statim fames, & quæ comes esse solet cunctarum miseriarum egestas: interneciones succedunt hominum, vastitatesque terrarum maximæ, & aliæ quidem celerrimè, aliæ verò ita paulatim inuadunt, vt prætereant humanæ vitæ curriculum: nisi cùm vastitates illas Vrbium, ac regionum ruinas consequuntur mutatio rituum, religionis, ac legum corruptio, omnis viuendi ratio, ac omnis mortalium rerum conditio mutat faciem; &, quod flagitium omnem penitus abolet præteritarum calamitatum memoriam, litteræ plerunque, quæ sunt etiam æternarum rerum monumenta, abolentur, & cum his corruunt communia idiomata, exolescuntque scientiæ, & artes, & omnis vitæ, ac terrarum cultus peruertitur. Atq; hic altera planè se exhibet caussa talium mutationum, vnde terræ olim fecundissimæ desertæ fiant, & steriles, ac minus frugales comperiantur; à defectu scilicet, ac varietate cultus humani cùm noua, quæ paulatim inuehitur, consuetudine, quæ tantam vim habet, adeoque se accommodat ad præsentem vsum, ac statum rerum, vt ex communi omnium consensu, vicem obtineat naturæ, sitque velut altera natura. Adde huic & maius quoddam humanæ curæ prærogatiuum, arbitriumq; quod sibi quisq; vsurpat in operibus naturæ; quòd humana sollicitudo instabilissima est, nunquam sua, nec præsenti vice contenta est, immò semper res quærit nouas, & nouas vices, nouo C cultu delectatur frugum, & terrarum, & cunctarum rerum. Hinc post hominum memoriam, tot varij extitere per tempora de Agricultura scriptores. Taceo Saturnum, Ianum, Aristæum, qui & mella condidit, Oenotrios Italos, totque alios de re rustica posteriores, quam omnes inter se varij sint, vel ampliorem professi sunt culturam; quia cultus ipse (inquam) varius sit, non idem hodie, qui heri, qui iam pridem, aut nudius tertius fuerat. Nec quis propterea hic quærat curiosus, cur posteritas non certis industriæ huius acquiescit traditionibus? Sine dubio, inquam, Falernus ager non minus hodie generosa sua gigneret Falerna, Massicum, reliqua genera: & non minus vltra marinæ terræ suum haberent Theræum, Lesbium, Tmolite, Aminæum, sua Cretica vina. Accidunt terris temporales mutationes: cæterùm nouo cultui, & nouis iugiter inuentionibus omnis eiusmodi mutatio referenda est: quæ & non solum gaudet nouitate; sed (quod maius, & desiderium quoddam innatum cunctæ naturæ est) semper studet, ac assiduè, magis nauat operam, vt inuenta prius ab alijs, vel amplificet, vel certè reddat meliora. Quod si mente hic, aut verbo tenus excurramus, qui fuerit antiquorum illorum cultus in vinis; diuersissimam ab illa inueniemus hanc posteritatis industriam, & longè gentium alios cultus. Repetantur, si libet, tam vtilia in Georgicis præcepta de delectu terrarum, & qualitatum, & situum loci, ac cœli, & quæ habenda cultoribus esset cura per tempora, & agri, & vinearum, & tàm terrarum, quàm vitium, & sationum, aliorumque fine fine ad id necessariorum operum; curiosam quidem agnoscemus illorum industriam, ceterùm operosum nimis negotium, nec facile assequendum. Quas difficultates, comparatis hic illis, ac nostris studijs, demonstrabimus.

Mutationes ab humano cultu.

Consuetudinis vis.

Cultores terrarum antiqui.

Humana industria semper quærit noua.

A

DE VINORVM CVLTV VARIA ARTIFICIA, *apud antiquos, è nostri temporis cultu. Cap. VIII.*

Ex Plin. cōdimenta exosa.

SI quidem conferamus cum nostris priscæ illius consuetudinis ministeria, quæ longissima serie legimus apud Plinium (ne dicam alios) circà vinearum, & vinorum cultum; vel solo auditu reijcienda, ac exosa nostræ consuetudini, & quæ Vnguentorū potius spissamenta, vel pharmaca videri poterunt quàm vina. „ In Italia (inquit) pice, ac resina condire musta, vulgare erat; Re- B „ sina, aut pice in ipso feruore consperſa vt odor vino contingeret, & saporis acumen. Erant, qui ex nitro condirent, apud quosdam cinere, alijs gypso instaurarentur, & calce in quibusdam Africæ partibus, vel marina aqua in superstitionem vsque ex alto mari petita, ab æquinoctio verno, Aquilone flante, eaque decocta circà vindemiam hauriri. Condiebant & pice vasa, cera aliqui, nisi vina acida redderet. Cato iubebat, & cinere concinnari vina, cineris lixiuij cum defruti cocti parte, quadragesima pulegij addita, vel salis sexqui libra. Interim & tuso marmore, qui in Græcia mos est, aut argilla. De Bieo vino inquit: Hoc vinum apud Græcos clarissimum, fit hoc modo: Vuæ paulum „ ante maturationem decerptæ siccantur acri Sole, ter die versatæ per triduum, C „ quarto exprimuntur, dein cadis Sole inueteratur. Cui marinam aquam largiorem miscent, à serui furto origine orta, sic mensuram subtracti vini explentis, quod in alijs gentibus simili modo factum, Thalassomenon vocant. Facit & sulphuris mentionem, & adijci Mustis, tingendi gratia coloris pigmentum aliquod: quem nunc ritum audio, & in Creticis Vinis seruari, marmore tuso comprimi. Tot veneficijs (concludit is nobilis auctor) vinum placere cogitur, & miramur noxia esse. Picari insuper vasa oportere à Canis ortu, postea pluuiali aqua, marina, aut salsa, aut leui cinere cōdiri. Circà Alpes ligneis vasis cōdunt, circulisq; cingunt, ac hyeme gelido ignibus rigorem arcent. Vbi terræ mitiores sunt temperie, dolijs figlinis, ac ventrosis condunt, eaque infodiūt terræ tota; D qualia adhuc extrà mœnia Vrbis vidimus eruta aliqua peramplo ventre. In Campania nobilissima vina, qualia dicta sunt Falerna, & Surrentina, exposita sub diuo in cadis verberari sinebant, sole, luna, imbre, ac ventis: ac ita optimū fieri vinum. Coum vinum imitari, ac faciendum ex Italico demonstrauit, & in Sole quadriennio maturandum. Passum inquit cap. IX. certum est, ex vuis fieri in Sole adustis, aut feruente oleo. quidam ex quacunque dulci vua diu præcocta siccantes Sole. Protropon vero quod & πρόχυμα Græcis appellatur, mustum sponte defluens, antequam calcentur vuæ, postquam in lagenis suis deferbuerit, ætate sequente sub Canis ortu in Sole quadraginta diebus torrent. Vt dulcia præterea fierent, adseruabant vuas diutius in vite pediculo intorto, E quem morem seruari hodie scimus in Candia in Maluasijs suis. Ab alijs incidebantur palmites in medullam.

Condita vina.

Bieum vinū Plin.

Temporum obseruationes.

Insolatio.

IVDICIA CIRCA VINA ANTIQVORVM, *& de eorum vsu. Cap. IX.*

HIS hactenus explicatis, ac tam operosis antiquorum ministerijs circà vinorum apparatum, si nostrum aliquod iudicium adhibendum sit, multa succurrunt argumenta, vnde vel miremur illa mōstra vinorum in antiquis; vel certe coniectemus, non omnia apud

eos

A eos parari cõſueuiſſevina tot miniſterijs,nec tot miſturis,vnde ſpecie lenta,ac ſapæ inſtar,aut tanquam pharmaca haberentur ad vſum. Sed moderandam potius opinionem,vt,quoniam non idem cultus vinearum apud omnes eſſe poterat,ſed varius penes quanque nationem, quidquid aliqua vina requirerent operoſa illa miniſteria forte in gratiam Principum, ac diuitum paranda, vel ad vſum in pharmacis; Vinorum tamen coniectamus mediocrem extitiſſe copiam apud omnes, nec ita vulgaris vſus,& communem, ſimplicemq́.vtplurimum adhibitũ apparatũ.Repetendum in primis cum vetuſtis hiſtorijs etiam ſacris,fuiſſe Vinearum,ac Vinorum cultum antiquiſſimum;immò,pro tam nobili ipſorum natura, & quę inuenta fuerint, communiter grata,humanoque B guſtui ſuauiſſima;veriſimile fit ex communibus hominum ſtudiis hunc primũ recepiſſe cultum Vinorum omnes nationes. Hinc tam varij, ac vetuſtæ memoriæ proditi ſunt vinorum inuentores, quorum certum eſt non fuiſſe per illa initia multum artificium;immo,vt ſimpliciter legitur in primis Scripturis ſacris,Noem plantaſſe vineã in Aſſyria,in Aegypto Bacchum,Saturnum in Latio;ita uidetur apud quenque ſimplicem uinorum habitum fuiſſe apparatum: donec pro uerſatili in cunctis rebus humano ſtudio, propagata diu illa notitia,in communi deſiderio aliquis cultus,ac uariis modis adhibitus eſt.Nõ prius,niſi apud poſteriores Græcos,ac demum Romanos,legimus hanc curam, quæ in ſuperſtitionem uſque uenit, fuiſſe ad hibitam. Rariſſimum uerò,ac ſerò C admodum fuiſſe illis temporibus Vinorum uſum, hoc ſatis argumento eſt, quando (ſi rite computemus) ex toto orbe terrarum uix milleſima pars bibit unquam uinum.Nõ excipio hinc Hyperboreos,qui non habẽt uuas,nec uites, Scythas, Turcas, Aethiopes,nec agreſtium hominum rudem uitam,nec ſeruorum innumerabilem turbam, quibus ex inſtituto maiorum cautum erat à uini uſu;ſed in mediis etiã, ac magnis Vrbibus raro admodum uſurpari ſolitum. Ab Aſiaticis primùm uidetur ille ritus emanaſſe, ut uariis artificiis ſua conficerent uina;ab Attalicis præſertim,ac Lydis,& Medis ad Græcos perueniſſe,ac Macedones,quorum principes propterea,cùm in gloriam duxerunt ſingulis ferè diebus inebriari uino, minus claram in hiſtoriis de ſuis geſtis reliquerunt D memoriam. Quando in illa ſeueritate Reipub. non ſerò tantùm admiſſus eſt talium uinorum uſus, qui uariis eatenus concinnata miſturis, ex ultramarinis recipere cœperunt; ſed laudabilem diu hunc ſeruauerunt morem (ut Athenæus eſt teſtis lib. X.) ut neque ſeruus domeſticus biberet uinum,neque fęmina libera, neque ex liberis iuuenes,qui trigeſimum non attigiſſent annũ. Sed matronæ abſtemiam perpetuò ducerent uitam. Atque hinc ſolitum uſque à Romuli memoria,quod plerique ex Catone,& Valerio notant,propinquos fęminis oſculum dare,ut ſcirent, an temetum olerent,quod nomen tunc erat uino: unde & Temulentia dicta id illis uitium reputantes.Ex quibus duo breuiter concludemus iudicia. Primum eſt, id inſtitutum condiendi tot mi-E ſturis,ac artificiis uina,non fuiſſe commune, nec neceſſarium: alioquin ſicut utilia quæque inſtituta ab exiguis cœpta initiis,ſolent iugiter maiora ſuſcipere incrementa,ac perfici; accreuiſſet & ille condiendi modus in dies melius, ac permanſiſſet.Sed è conuerſo, cùm id inuentum defecerit in totum,nec amplius apud ullam, quod ſciamus, nationem habuerit locum id argumentum apud me potiſſimum eſt,tãquã exoletũ,& omnino inutile,defeciſſe,ac reiiciẽdum. Alterum,quod meæ coniecturæ eſt demõſtratiuum, uidetur id inſtitutum non niſi ex Aſiaticis,& poſtea à Græcis dimanaſſe: qui,ut erant delitioſiſſimi, & in antidotis ex uino parandis ſtudioſi, ut diuturniora ad id haberent uina,ſtuduerunt generoſa quædam variis (ut dictum eſt) modis concinnare; nec ſine lenocinio,vt,quæ ex ultramarinis transferenda ad ulteriores, ac noſtras regiones,talia pararentur, ut nec longa uectura, nec nauigatione exoleſcerent,

Communis cultus.

Vinorum vſus rarus antiquis.

Vinolenti principes.

De vini vſu leges.

Conditura vinorum, antiquis nõ perpetua.

Vinorum in antidotis apparatus.

Priscia vina in antidotis.

scerent, sed permanerent diu incorrupta, ac sincera. quæ τερχνια, idcirco ad adornandum inuentum, hoc est vegetæ naturæ ac diu durabile dixere. Ad prædicta illa ex Plinio, & Constantino, varia artificia vinorum venient posteà explicanda, quæ legi apud Galenum in sua Asia seruari solita: præcipuè verò IV. simp. cap. XIV. omne vinum in lagenas, transfundi, posteà in edita cubicula multa subiecta flamma reponi, & in tecta ædium æstate insolari. Proinde hunc morem serò admodum inualuisse in Italia, probabile est, quando vsum vini legimus, ab Vrbe condita, ac adolescente Repub. fuisse rarissimũ, nec tante conditurę apparatum. Quamobrem Cato in primis, pro fama, quæ tunc temporis inuaserat, ac pro nouo illo vinorum cultu, secutus Græcorum traditiones, Coum scripsit vinum, in Sole quadriennio maturari, alioqui communia dumtaxat aliqua de vinis asserta compilasse visus est ex Hannone Carthaginensi, qui iampridem de agricultura scripserat, eaque ad nouos Italiæ ritus accommodasse, cinere, ac sale (vt dixit Plinius) concinnari, Et, cum Varro eàdem ætate illum imitari studuerit, videtur eadem adhibita aliqua de Vinis experientia confirmasse, & addidisse elegantiæ modum. Plinius verò, tanquam compendium scriptorum quorumcunque habiturus, cùm condituras vinorum inuenisset tam varias, nec adeò Italicæ consuetudini idoneas, planè illas appellat non condituras, sed veneficia: Et miramur, inquit, noxia esse. At, de Italicis loquens, In Italia (subdit) pice, ac resina condire musta, vulgare est: qui modus & hodie vulgaris habetur, pice, ac resina fulcire dolia, & sine vllo vini detrimento, sicut & suffitum adhibere sulphuris, ac cinere abluere.

Ex Galeno.

Catonis de vinis censura.

Varronis.

Plinij.

Athenæi inconstans auctoritas.

Athenæus tandem, quem postremum adduximus, is non nisi merus compilator extitit: Qui, delectatus in scriptis suis, antiquorum etiam, penèque exoletos ritus, & poemata varia, & fabulas, nulla ferè methodo congerere in vnum, facilè videtur vetustos ritus vinorum, quorum tunc esset vsus, in communem censum aliorum reposuisse, vel quorundam (quanquam sua ætate dimissa essent) recensuisse singulares apparatus. Quocirca totam illam Vinorum industriam in hoc constitisse existimo, vt scilicet, præter communem vindemiam, quæ vulgaris esset, & simplex, quorundam dumtaxat vinorum delectus haberetur, quæ vel ad vsum conuiuiorum & principum, vel ad apparatus antidotorum futura essent valida, & diuturniora, eatenus concinnari talia vina consueuisse. Quale in primis Falernum habitum est, omnium vinorum Italiæ præstantissimum, deinde Surrentinum, & his similia nonnulla, quæ Galenus meminit, primo de Antid. Eiusmodi adhuc vinum habetur in Candia Creticum, quod more antiquo vuis in vite passis, vel contortis pediculis, ac exemptis pampinis, vel conspersis in suspensa crate pertenui gypso, septem dierum spatio, comprimunt, excipiuntque electissimum uinum, quam Maluasiam dicunt. id tamen paucum, ut ab illustri uiro accepi Latino Vrsino, qui præfectum egit multis annis in illa Insula, quod tam exacto studio comparant in delicijs. nam reliqua uina, utpote quæ communissimo reponuntur usui, ijsdem fere, quibus in Italia, modis parari. Alioquin, si is communis fuisset omnium aliorum cultus, operosum nimis occurrit negotium, nec possibile. Vt, præter communem uinearum curam, sub Sole passæ fierent uuæ, & uel intortis in uite pediculis adseruarentur, uel perforatis ad medullam palmitibus gypso, marmore, uel calce, cinere, uel marina aqua perfunderentur: picarentur similiter uasa, & gypsarentur. subueherentur ipsa dolia ad insolatum super alta ædium culmina, per singulas, binas, & ternas æstates, uel quadriennio, & non minus per totidem hyemes deposita eadem uasa collocarentur in subiectis cellis. Fuerint etiam hæc singula ministeria, non omnia singulis uinis adhibenda, incredibile fit negotium. Vel quæ tanta ad id opus, aut talia uasa? ea non quidem magna aut uentrosa nimis, alioquin tot mutationibus ineptissima fuissent, supra, & infra

Cretici vini, seu maluasiæ apparatus.

Apparatus vinorum antiquis operosus.

A infra reponenda. Vnde ex Constantini agricultura dolia nõ magna, sed parua vtiliora parãda fuisse institutũ legimus. alioqui, si lignea, ac circulis præcincta quibus vtimur, ea sub assiduo Sole nõ video potuisse perdurare: vel, si in cadis, quæ numerosa potuit esse eorũ series in copiosa vindemia? & si, qualia ex vinetis antiquis subfossa vidimus figlina dolia; ea præmagna, & grauissima, sed nõ plus quatuor, aut quinque cadis Romanis capacia, & tamen immania, vt sublata tot ministerijs inseruirent. Quæram præterea in tanta crassitie vinorum, communi, & quæ ὀλιγοφόρα essent apud Hippocratem, aliosque antiquos, & paucifera vina? quæ tamen tenuis substantiæ describuntur aquosa, alba, leuia, & quæ citò descẽderent à ventre ad vrinæ vias. Vel quæ vina huiusmodi B ad communes potuum vsus idonea, tam crassa, vnguentorum instar, vel mellis substantia? mirum, quę inuenimus non nisi per aquã calidã dissoluta potui fuisse idonea. An potius concedemus horum duntaxat in antidotis fuisse apparatũ, exiguæ idcirco, nõ ad cõmunem vsum copiæ? & quæ in deliciosis præsertim Principum mensis propinarentur: quorum tamen (vt Plinius de Græco sui tẽporis, & de Aminæo attestatur) singulæ potiones in conuictu darẽtur. quem morẽ iã diximus seruari hodie in nostrate Græco, cuius in gratiã conuiuiũ nõ nisi in prima mẽsa propinari solet poculum, nisi fortè cauponibus, & ebrijs. At consentaneum magis rationi sit, vt, quemadmodum tunc temporis tenuiorum Vinorum frequenter legimus fieri mentionem πρότροπον haberẽt, C & δευτερίον (quanquã & hæc insolarent, vel decoquerent) primariũ, & secundarium Vinum, & Loram habebant in vsu, & Vappã in vulgaribus mensis; sic simpliciorum vinorum ab ipsa vindemia communissimum fuisse vsum, & quæ in vniuersum non ad modum à nostris differrent Vinis. Vnum tamen restat apud me argumentum præcipuum, vnde vini communem etiam vulgaribus fuisse vsum cogar asserere, quia medici antiqui passim, & si antiquior est aliquis Hippocrate, omnes, cùm de victus regimine scribunt, Vinorum inprimis, vt etiam panis, exactam habent rationem. Rursus ergo concludemus, in tanta rerum ac temporum varietate, quòd rerum eiusmodi, quæ sunt in continuo fluxu, & pro arbitrio humanæ artis variant qualitates suas speciales; de D his non ex decretis tantùm scriptorum antiquis, sed & pro modo præsentis ei iudicium afferendum est. Et, quemadmodum monet Hippocrates, Δοτέον δέ τι, καὶ τῇ ὥρῃ, καὶ τῇ χώρῃ, καὶ τῷ ἔθει, Condonandum aliquid & tempori, & consuetudini: quemadmodum iam de vinorum nostri temporis varietate in comparatione cum illis antiquis demonstrabimus.

Vinorum apud antiq. crassities.

Vinorum vsus an olim vulgaris.

VINORVM NOSTRI TEMPORIS *simplex cultus, ac varij conficiendi modi. Cap. X.*

E LAVDABILIS ergo extiterit, & operosa quantumuis illorum ueterum cura circa uineas, & suorum vinorum apparatus, eam ut ab antiquis diuersam, ita & per hæc tempora simplicem curã, ac modum tamen conficiendi uarium decernimus. Sit hoc aliorum iudicium, quãta est Italia, quas cõtigit mihi dum robustior essem ætate peragrare partes, ac cultus inter alia uinearum obseruare, apud Ligures, Insubres, Venetiam, Picenum, Vmbriam, ac Etruriam præcipuè, Latium, & Campaniam, & quam rectè quidam ueteres Romam dixere omniũ nationum compendium. Ex his quas uidi, aut percunctatus sum, ex uarijs terris, ac regionibus, dissimillima in totum comperi uina, ac uarios admodum esse ipsorum apparatus ab antiquis. Immò, quoniam trahit sua quenq; uoluptas, uix eundem ubique inueni cultum, sed passim ac singulis terris dissimilem. Qua-

Dissimilis vinorũ cultus, & varia ars.

Quapropter modos hic cõficiendi uina percurremus præcipuos. Multis locis vites seruãt pumilas humi, ac breues, vnde ex solo ac repercussu caloris passę aliquandiu diurnũ calorẽ humiditatẽ exuerent. Alibi, ac frequenter coniugatas, vel vt Plinius iugo adligatas palis, ac arundine muniunt. Alij suspendunt vites à terra in altas pergulas, alij, vt citra Alpes, & quà amplissimis cãpis excurrit magnus Eridanus, maritant passim per latas semitas vites arboribus, quin & arborum, quibus maritantur, delectum habent. nam populneas arbores, vlmos, & ornos, vt pote infrugiferas reperiunt vtiliores. Nec idem tempus, aut culturæ modus vindemiarum, sicut non idem genus vuarum, nec vinorum. Alij decoquunt vbi plus, vbi minus, prout humidam vel sui natura, vel soli vitio conceperint qualitatem. quamobrem experti illarum vinearum ac terrarum cultores, uel mollia fieri vina, vel acorẽ cõtrahere, bis præterea, vel semel defęcant, mutantque. Alij post calcatas vuas, excolatumque in subiectã lacunam mustum, reuertentes idem mustum in sua vinacia, sola contenti sunt in torculari ipso, vel in amplis tinis ligneis ebullitione, per nouem circiter, vel plures dies, donec vinum exhalatis illis vaporibus exhauriunt defæcatum, ac primis diebus, vel eodem mense habent potabile, crudum tamen stomacho, donec melius maturũ fiat rubrũ colore, & nonunquam album: qui modus longè ad pedes montiũ, & quà excurrit Padus vulgaris est. & itẽ in Etrurię mõtanis, vuis nõ ita crassis, & subacerbis, quæ vina & mutãt similiter, ac defæcant. Acinatium id reperio antiquis cognominatum, quod miris laudibus celebrat Cassiodorus lib. XII. variarum lect. cap. IIII. Acinatitiũ Vlpianus Iureconsul. C. de leg. ex acinis .s. vuarum sponte illacrimans πρότροπον videtur Græcis quod tamen commune est omni primario vino. Atque huic vinorum generi, quanquam sua quæque regio inponat ad placitum nomina, singula tamen aliquã exprimũt proprietatẽ. sicut Acinatiũ dictũ est antiquis, ex acinis emanans, sic posteris nostris dicta sunt Retornatũ, Vernacia, Vinaciola, & quod Razzese, quasi cũ racemulis ebullitũ, in ora Ligustica appellant.

Coctio vinorum. — *[Eb]ullitio in [vin]is.* — *Acinatium vinum.* — *Retornatum vinum.*

Retornati vini variæ artes.

VVLGARE est omni ferè Italiæ Retornatum vinum, quã vernaculam vocem pro re noua, nec vsitato antiquis cultu usurpare licet. Nempe, quoniam ex calcatis de more uuis in torculari, in subiectã piscinam musto, idipsum mustum refũdunt totum in suas uinacias, cum quibus infrà biduũ subbulliens, uehementẽ ex fæcibus ipsis, ac racemulis excitat calorẽ, cuius ut natura est digerere, cõcoquere, unire homogeneas partes, & separare eterogeneas, syncerum sequestratur uinum, quod partim ex ingenito calore, & partim ex accidentali ebullitione, uinosum concipit spiritum, qui exsultat etiã (quod proprium synceri uini est) dum funditur in pateram. Modum verò ad ebullitionẽ seruãt varium. Alij in eodem torculari (vt dictum est) calcatis exactè vuis permittunt mustum defæcari, ac purgari, qui vulgaris modus est, & in modica vindemia tolerabilis. At in copiosa vindemia quæ non patitur ociari torcularia ad perendinum, vel tertium diem, & quãdiu perficiatur, necessariò fit pluriũ vasorũ apparatus, quas tinas appellãt vinarias pręmagnas, querno, ac firmo opere, in quæ & calcatas vinacias, & mustũm excolatũ super infundunt ad iustam ebullitionem quinque, septem, vel nouem dierum, vel ampliuis pro serótina ebullitione, donec agnoscant in sua dolia reponendum. Alij, quod nec perperam fit, totum hoc opus perficiunt eisdem dolijs, quæ in cælario, duobus circiter palmis ab imo fundo subrecta, adempto superne altero fũdo tinarum supplẽt percommodum vsum. quoniam dolia & in ipsa musti ebullitione restagnantur, & propriam contenti musti concipiunt qualitatem. quod sub in-

Vulgaris modus, — *2. in tinis vinarijs.* — *3. in dolijs apertis.*

A subinde peracto feruore excolatum in plures cados, ac refusum in suamet dolia bene concinnata, ac detersa, reponitur ad vsum, quandiu vinum suopte calore perficiatur, ad quindecim, aut viginti dies, vel etiam amplius, cùm sint aliqua, quæ etiam ad æstatem, pro indomito robore substantiæ, non acquirunt perfectam maturitatem, & synceritatem. Quam dicunt boni vinitores, in Græcis præcipuè vinis, & Clarellis etiam, & Lacrymis condicionem reperiri, quæ tamen adnauigata celerius perducantur ad propriam maturitatem. Quo loco non est omittenda quorundam noua ars ad fœcundiorem feruorem, adiectis dum paratur ebullitio, siue in tinis, siue in apertis dolijs, lupulorum manipulis. quas fruges pro eo tempore uindemiarum surculosas, & adultas, quantum

Ebullitio cũ lupulis.

B conceperint in suo germine calorem, didicerunt nostrates ex facititijs ceruisijs vltra mõtanis, quam validũ excitare feruorẽ. Quinimmo intermistæ sic cũ vinaceis hę fruges, ac superinfuso musto, addunt vino & insigne robur, & spiritũ cum leni ad gustum punctione, ac dulcore. quemadmodũ ex marinis vinis hic in Latio eo mangonio confectis, gustaui aliqua gratiosa, & quæ mediocri calore stomachis pertentant caput. expetita idcirco cauponibus, & qui ea mercantur Clarelli pretio, venundantque carius. Alterum artificium sub censu prædicto Retornati est in Vernacijs, quæ sic appellant, & Vinaciolas, quæ non minoris sũt gratiæ, si non adeo generosum perficiũt vinũ: celebris nominis, in Vicentino apud Patauinos, & circà Benacum lacum: quod ex vina

Qualitates ex lupulis.

Vernacia, & Vinaciolæ.

C ceis similiter refusum, & repurgatum succulentum illum, ac delectabilem gustui concipit saporem. Nescio an ij morem receperint cum lupulis excitare ebullitionẽ, quem ex vicinitate ad iuga Rhætia, non debuissent ignorare. Sed aquam admiscent vinaceis, & musto varia portione ad tertiam, vel quartam, vel etiã ad dimidiã partẽ, vnde eas, diminutiuo appellant nomine Vinaciolas, quæ parum differunt à communiter aquaticis, & quæ ab æquali cum vino admistione aquæ, dimidiata dicunt vina. vel parua dixeris, &, vt antiqui appellabant, castrata vina. Facit ad hanc talium vinorum mediocritatem, etiam soli, ac vitiminis regionis natura, quod pro subiecta illis montibus planitie, perennique passim irrigatione aquarum, non valent vuas producere multi ro-

Vinaciolis permista aqua.

Castrata vina.

D boris: (Bacchus enim amat colles, & in aprico Solem, vti dictum est), quo fit, vt vina multo magis sic eneruata suo robore euadant tenuia. quo tamen vitio minus afficiuntur circà amœnum Benacum vites, immò ob vegetam, quæ ab ipso lacu aspirat auram, excellentes præ cęteris locis gignunt Vinaciolas. Sed, cur non alio vtantur modo, aut coctione, aut despumatione? quia simpliciter sic recondita dolijs, aut acescerent, aut coctione, ac vi ignis exolescerent substantia. Ac pari è contra ratione, quibus terris robustiora gignuntur vina, ea non defæcantur sic in vinaceis, ob nimiam crassitiem, sed coctionem sustinent, vel saltem vt deferueant ad despumationem. sicque usu compertum est, & genuinum uinis conseruari ro-

Ratio cur diuersis modis conficiantur vina.

E bur, & non diminui copiam. Amplius, quod scitu dignum est, de uarijs modis conficiendi uina, & dę eorum differentijs; habenda quidem ratio est regionum, ac diuersitatis locorum, & situum, ut aliàs diximus. Quibus enim locis siccior, ac aprica magis ad meridiem cœli plaga est, ut in toto citrà Apenninum littore Tyrrheni maris; uel unica defæcant uina despumatione, ac coctione, bisque, uel semel mutant, sicut in Romanis plerisque fieri expedit uinis, quæ ex apricis colliguntur collibus, in Tiburtinis, in Prænestinis, Cauis, Signinis, alijsq; eodem tractu locis. Vel ubi uites, & uuæ siccum & sulphureum natura habet solũ, ut in Vesunio ad Summã montẽ, & in Pythecusis Ischię, & Prochytę insulis, in Baiano, Puteolano, Pausilipo, ac alijs Neapoli uicinis collibus, ubi sicca ex natura cõiectamus generari uina. hęc

Simplex cõditum in generosis vinis

&similia loca non multo opus hapent in condimentis adiumento nisi vnica, aut bina, quam istis vinis adhibent, mutatione, Et, quod vinorum quorundam peculiare est, quotidiana docet experientia, quod eiusmodi vina transuecta mari maturantur, fiuntque validiora: cùm sint diligentes vinorum cultores, qui pro annata, ac certa temporis constitutione, vel coctionem illis adhibeat, vel aliquam ex misturis industriam. Alijs locis, vt in Apennini vtplurimũ collibus, & in ora Ligustica, siccis natura, ac lapidosis; simplex duntaxat mustum inditum in sua dolia post vnicam mutationem defecant semel, & vltrà mensem hauriunt purissimum vinum, album, & aureum, rarò nignrum. Quod in castello nobili Fabriani, in vicino oppido Rocchę Contratę, & Serræ S. Quirici nouimus, & in gratiam conuiuarum Fabriani, in ędibus Augustinis compotaui inter alia centum annorum vinum, ętate vegetum, ac aureo nitore odore, & sapore nectareum, Hæc Pretutiana (ni fallor) apud antiquos vina, in Picenis, quæ Plinius commemorat, laudatissima. Quid ergo tam longa opus erat cunctatione antiquis in Falernis, ac Pramniis suis ad decennium, & quę tam operoso conficerentur apparatu? Sed singulares huiusmodi, ac alię multę differentię melius venient in suis historiis explicandę.

Aduauigata vina meliora.

Simplex cõditum in Apenninis.

Pretutiana in Picenis.

VITIVM, ET VVARVM SPECIES *esse innumerabiles, & quæ degenerent ex natura soli, & cultu. Cap. XI.*

DE vitium autem, & vuarum generibus, quoniam properamus ad vina, perbreuem hic subiiciemus censuram: tùm, quia illarum nomina, ac genera sunt antiquata, ac penitus incognita: quare ad nostros vsus genera potius temporis huius essent recensenda. Tum etiam, quia non pauca similiter est differentia inter illorũ vuas ac vites, & nostrates, quocirca non alium fermè auctorem habebimus, nisi Virgilium, ex II. Georgicorum elimatissimo poemate, ex quo multa excipiemus vtilia, Primùm, claram fuisse hanc vinorum, ac vitiùm notitiam in Italia, ante prædictos scriptores Græcos, & Dioscoridem, & Galenum, etiam à transmarinis adlatarum, quando is sapientissimus Vates multa commemorat illorum genera etiam ex externis, statimque diuersam considerat illorum naturam: d.

Exercitatio in Virgi lij poemate.

Non eadem arboribus pendet vindemia nostris,
Quam Methymnaeo carpit de palmite Lesbos

Hinc Thasias addit vites, & Maræotidas, Psithias, Lageas, Rhęticas, Aminęas, ex Tmolo, & Argite, ac Rhodias, &, quod maximè notandũ est, species omniũ tradit esse innumerabiles. Quorum, inquit,

Vuarum species innumerabiles.

—— nec nomina quæ sine
Est numerus: neque etiam numero comprendere refert:
Quem qui scire velit, Libyci velit aequoris idem
Discere, quam multæ Zephyro turbentur arenæ,
Aut vbi nauigijs violentior incidit Eurus,
Nosse, quot Ionij veniant ad litora fluctus.

Quanquam verò vuarum, ac vinorum innumerabiles sint species, quarumcũque tamen, vt etiam frugum, determinatam asserit in suis terris naturam agnoscendam esse agricolis: alioqui translatæ vites in alienum solum, eiusdem generis gignerent vina, quod negat. d.

Nec

A

Nec verò terræ ferre omnes omnia possunt:
& item.
Nascuntur, steriles saxosis montibus orni:
Littora myrtetis lætissima: denique apertos
Bacchus amat colles; Aquilonem, & frigora taxi.

Specierum, & locorum proprietates

Tertio, quod maximum est fundamentum propositarum demõstrationum, indicat, eam esse naturalem proprietatem locorum, ac terrarum ad certas species frugum, atque vuarum, vt translatæ ex eo loco, ac regione, species degenerent, & non eandem feruent naturam. ac multis ad id vsus exemplis, post pulcherrimas, quas percurrit Italiæ, & Falerni vini laudes, concludit in hunc modum.

B

Translata vites, vt degenerent.

Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara,
Frugibus infelix, (ea nec mansuescit arando,
Nec Baccho genus, aut pomis sua nomina seruat.)

Ex quo loco planè patet ratio propositi iampridem problematis, cur ex Græcia translatæ vites, vel ex Falerno potius agro in Vesuuium vicinum montem, non genuinam illam seruent speciem, sed nouum vini producant genus; quod à Summa ipso monte Græcum hodie appellatur. Id non mirum, quia translatæ à proprio solo, ac matrice sua vites, alienam in alio solo induunt qualitatem ac nouam faciunt speciem, quod iuxta præcitatam nobilissimi agricolæ auctoritatem, vsu euenit in reliquis frugibus, & in vinis. Idque Galenus fundamentum supponit certissimum III. de sympt. caus. sap. 2. mutari quondam symptomata pro humoris, quo faueantur qualitate. Quemadmodum & vites, inquit, translatæ in aliud solum, diuersum afferunt vini genus. quinetiam Columella, & alij agricolę de insitionibus, & translatione Vitiũ admonent, proprium situm, ac solis aspectum seruandum esse, quem à prima illi palmites habuerint matrice. Haud secus in Falerno agro non prouenit iã diu Falernum preciosum mutata ob mutatum cultum illa natura vitium, ac sole. Nec est idem à Summa Græcum, quod Græcum Ischię, nec Pausilipi, nec eisdem qualitatibus sit Trebulanum dulce in vallibus sancti Ioannis in Tuscia cum Trebulano in Picenis, & in Vrbinate, & alijs terris. sed hæc sui generis sunt, (vt in eorum historijs dicemus) ac diuersarum ab illo primigenio qualitatum. Quod si vites, & vuæ mutant species à natura, & qualitate soli, translatione, & cultu; & consequenter vinum ex ipsis mutat qualitatem, & genus; necesse ergo est confiteri, vinorum pariter esse innumerabiles species: & consequenter non facilè videtur, vnam communem vinorum naturam posse decerni, & quo temperamento communiter sit vinum an calidum, an frigidũ. quod pro tanta recentiorum quorundam controuersia, quam postea absoluemus, meminisse hoc loco erit operæpretium. Quid ergo longam hic prosequar de vitium generibus seriem apud Plinium? Sat illa erunt suis historiis celebrata. sed aliqua in proposito eliciemus ex eis vtiliora, lib. XIIII. cap. III. Ex generibus inter se insitis mista fiũt genera, vnde species multiplicantur innumerę. Scio, inquit, Gauranas a Falerno agro translatas, vocari Falernas, celerrimè vbique degenerantes. Quas nominauit Virgilius Thasias Maræotidas, & Lageos, complures externas, eæ non reperiuntur in Italia. Quin Cato multa meminit genera ex ijs etiam iam nominibus abolitis. Quædam olim Tuscis peculiares, atque eius nominis Florentia, & Arretio Talpana, & Ctesiana, quę quo plus tulit, eo laudabilius fundit, mirumque fecunditate cessat. Ex aliis, quas hic naturæ censor cõmemorat, fortasse adhuc antiquũ seruãt genus Dactylides vuæ digitali, inquit, gracilitate. Colũbinæ acinosissimę, & quæ in pergulis seruntur, Escariæ appellatæ è duracinis, albæ, nigræq. quod frequẽs ge-

C D E

Græcum ex translatis vitibus mutatum.

Vitium innumeræ species.

Mistæ species,

Dactylides vuæ. Columbinæ. Duracinæ. Escariæ.

Vinaciola. nus hodie Tibure prouenit. Ad hæc Vinaciolā, subdit, vuā soli nominauerunt Sabini, ac Laurēti. nec alia habet: intelligit autē Labruscæ adsimilē, rutilo colore, & qualia dicemus Ariciæ vina, exiguæ substātiæ, & subaustera, ac multæ similes in tota Gallia Cisalpina, trans, & vltra Padū, in Parmensi præsertim, Mutinēsi, ac Bononię agro, necnō in Vicētinis, ac Patauinis, in quibus nō aliç fere propagātur vites, quā Vinaciolæ huiusmodi, quas propterea ex humilibus locis, ac sabuletis subleuāt in altas vlmos, ac populneas arbores. Verū eodē ferè nomine inuexit posteritas Vernacias, & Vernaciolas suas, seu Verracias *Vernacia, seu Verracia & Mangiauerra.* Mangiauerræ hodie dictę species; genere à supradictis Vinaciolis diuersissimo, nigras similiter, & crassas vuas, quo pastu valde apri, seu veres delectantur. & impinguantur, vnde illis nomen, succo prægnantes crasso, ac pulposo, ex quibus propterea vinū colligitur sapę instar succosū, ac nigrū, cauponibus gratū, quod frequēs vltra Cāpaniā in Sailentinis, ac Brutijs, & Calabris, non nisi hiberno tempore vtile, nam post ęquinoctium inflat, ac grauat ventrem. Has *Razzesium, & Acinatiū* differentias sequuntur Razzesium vulgo dictum, quod frequens in ora Ligustica, & Acinatium antiquis commemoratum in Veronensi, quæ vinorum sunt potiùs differentiæ, quàm vuarum species. Cęterùm nec nostri huius instituti est alia vitiùm ac vuarum genera temporis huius sermone consequi: sed hęc reliquemus nostris agricolis consideranda, quos permultos habemus non ex antiquis solùm, quos nominauimus, sed ex recentioribus etiam consulenda, ob quā varietatem hac in parte naturæ, iam quęque regio habet suos agricolas, non Italicos modò huius industrię peritissimos, sed alios lingua Hispanica, alios Gallica, alios Germanica legimus, pro sua quosque regione, ac consuetudine valde laudabiles. Quanquā horū pleriq; dum eadē registrāt in scriptis suis, à nouo autē tractatu, pręter cōmunia pręcepta, & cōmunes artis traditiones, noua ab auctore expectanda essent iudicia; videtur hi reliquisse magis necessaria, nempè quo in censu cum illis habenda sint nostri temporis vina quę vuarum ipsorum genera, ac vitiùm, vnde gentium, & locorum quęrenda sint, & quis earum cultus. Plinii saltem imitatione eodem lib. XIIII. cap. XI. & ult, qui uuarum sui temporis, octoginta numero recensuit species: ut taceam uinorum centum nonagintaquinque genera, ex quo tamen numero in toto orbe meminit optimam partem fuisse Italię. Quare & nos, quibus cura duntaxat uinorum à doliis suis suscepta est, remittimus & illa capita repetere, quæ ipsi suppleant in libris suis. Pręsertim quia precipua illorum genera uenient ex occasione cum ipsis uinorum historiis commemoranda. Nunc ergo à Passis uuis, ac passulis incipiemus, posteà & de Passo uino, de reliquisque ex ordine uinorum differentiis sermonem habebimus.

DE PASSIS VVIS, ET PASSVLIS, Cap. XII.

Vuarum cōmunes differentiæ. GENERA ergo vuarum constituuntur, vel ex natura, ac forma propria, quatenus differunt sapore, & colore, magnitudine, & tota substantia: Vel differunt sub eodem genere, & per regiones, & penes qualitates, quas specialiter suscipiunt à soli natura, situ, aspectu cæli ambientis, aëris, ac certo ventorum concursu, cui expositæ sint. Et demum differunt cultu, & propagandi modo. Ex quibus nō solùm vites plus minus fiunt frugiferæ; sed in varias (vt dictum est) degenerant

A rant species. Quocirca in tantum visa est ars iniisse certamen cum natura pro uini generositate, vt non tot adeo natura produxerit genera vitium, atque vuarum; in quot nouas studuit humana industria suo cultu, mutare eas, ac vinorũ formas. Vnde, cùm nec cuique nationi eadem sit cura, nec cuique sæculo, sed varia; infinitam fecerunt generum, ac vinorum diuersitatem. Quæ sanè discrimina, quod ad præsentis huius sæculi vsum attinet, explicaturi, à familiarissima omnium specie incipiemus. Passarum quidem vuarum non eadem videtur ratio apud nos, & descriptarum ab antiquis: quorũ iccirco operæpretium est magis necessarias breuiter percurrere historias, Plinij præsertim libro quem citauimus XIIII. Dioscoridis item libro V. Et Galeni in II. de Alimentorum facul. Passis vuis (inquit Plinius) à patiendo nomẽ dictum est, acinis .s. passis Solem. quo nomine & mustum ipsarum, Solem. s. passum, vel ignis calorem vt Græci dixere σαπὸν, simpliciter Dioscor. & σαπὸν τρικτὸν, sic & Latini dixerint passum, vt postea videbimus. Passæ autem quæ propriæ essent vuæ, vel ex quo fierent vuarum genere, & à quo nam vuarum antiqui Passum vinum exprimerent, & an eædem nostrates passulæ, & Corinthiacæ sint non est facile determinare: sed viam aperiemus ad aliquam coniecturam. Dioscorides in primis statim verbis de recenti vua distinguens, & de pensili, sub inde de his, quæ seruantur, alias seruari in ollis, alias in musto, alias condiri consueuisse sapa, aut passo. At, quæ Solem prius passæ (inquit) in aqua cælesti conduntur; minus vinosæ sunt siticulosis, et ardentibus; lõgisque febribus salubres. Qui tamen modus exoleuit omnino. Præclarè autem Galenus Passarum differentias, vsus, & qualitates explicat in II. de alment. facul. ex quibus multa eliciemus ad nostros vsus utilia. Primũ omissa differentia, quæ à colore sumitur, & à magnitudine, quam hodie facimus inter magnas, & paruas, simpliciter omnes vuas Solis calore siccatas Passas appellat. Porrò, quẽadmodum passarum differentia, quæ a colore sumitur nihil ad ipsarum facultatẽ confert, ita nec magnitudo: sola autẽ qualitatis, quæ gustui inest, differentia potest omnia. Aliã præterea indicat differentiã, an cũ nucleis, an sine nucleis nascantur, vel si arte etiam exẽptis nucleis mandantur. Nonnulli autẽ, & recte sane, è dulcibus, grandibusque, quales sunt Scybelitides, prius quam mandant, semina eximunt. quæ & ipsæ inueteratæ cutim duram, crassamque habent, easque plus in aqua macerare coguntur. nam sic & semen ipsum faciliùs eximitur. Aliæ quidem sunt his cõtrariæ solidæ, & crassæ, quæ nullũ prorsus nucleum habent, crescuntque hæ in Cilicia, colore subflauo. Penes quas differentias idem Galenus indicat facultates quoque inesse singulis differentes multis locis. Præsertim verò in VII. & VIII. de med. secun. loc. vbi Vuas passas sine nucleis, aut vinaceis, leniendo pectori, & iocinorosis commendat: contrà verò astringere, quæ cum vinaceis mandantur. habet verò hæc verba, Vua passa in contemptu videtur posse haberi ob familiarem eius usum. at verò hoc ipsum eam facit utiliorem, nam, cum familiaris nobis sit, in tãtum adstringens est, quantum opus habet uiscus affectum. et ultra hoc secundum totam substantiam ipsi iocineri famliaris est, & propria. A sapore uerò facultatum differentias, eodem lib. de aliment. facult. venatus est, in comparatione ficuum,
» Vuæ passæ (inquit) cum alijs uuis eandem habẽt rationẽ quã Caricæ cũ ficubus. Multæ enim fiunt dulces. acerbæ autem omnino paucæ, plurimæ uerò ex dulci, ac austera simul qualitate mistæ sunt. Cęterùm, ut dulces temperamento sunt calidiore, ita austeræ frigidiore. Iccirco lenire magis pręsertim exemptis nucleis, austeræ autem, & cum nucleis ad stringere possunt, ac talem ex ipsis distribui succum necesse est, in alendum corpus, dulcem ex dulcibus, austerum ex austeris, mistum ex mistis qualitatibus. copiosiùs uerò nutrire pingues, ac dulces, parciùs austeras, & macras. Ex quibus auctoritatibus de passis anti-

Passi nominis ratio. — *Ex Galeno.* — *Differentiæ à sapore.* — *à magnitudine.* — *à nucleis.* — *Sine nucleis* — *Facultates.* — *Temperamentum.* — *Passularum quatuor differentiæ. I.*

antiquorum quatuor in totum ipsarum differentias, quo ad intelligentiam, & ad præsentem vsum constituere oportet. Primùm quiden certum est, indistinctas apud eos fuisse species, seu magnæ, seu paruæ fuerint, & cuiuscunque coloris. Vsum verò duplicem, cum nucleis ad stringendam aluum etiam in dyssentericis Dioscor. exemptis verò nucleis ad leniendum, tàm ventrem, quàm thoracē, & pectoris partes. Alterā habebimus differentiam de Zibibo appellato ab Arabibus, quod corrupta (vt arbitror) voce a Scybelitidis vuis, seu Scycibellitis Plinio genus est, passi, ac mulsi sapore in Galatia nascens, vel in Pamphilia Galeno, non longinquis admodum regionibus, vuis colore nigris, ac maximis, præsertim quæ sine nucleis sunt. quibus assimiles Damascenæ dictæ, & quę à Cypro hodie, & Cādia conuehuntur. Tertia differentia apud nos fieri debet paruarū, quas hodie habemus, duplices, Corinthias. s. nigras, ac dulces, quas nostri milites asserunt, sub Sole per autumnum relinqui pluribus diebus, ac breuibus vitibus, sicque repercussu ipso caloris à genuino solo exiccari. quam ob causam puluerulentas eas inuenimus, ac vino antè vsum abluendas. Aliæ nostrates sunt albę, dulces, vel subausterę, & non paucę etiā nigrę dulciores, quæ hanc pręcipuam habere videtur à prędictis Corinthiacis differētiam, quòd hę sub Sole, qui apprimè viget vltrà hanc Italię plagam, hę verò nostrates, ob defectum Solis, in furnum paulisper coniectę, ignis calorem passæ sunt. nam quę minus senserint ignem, ex residua in vuis humiditate, nouo ineunte vere gignunt vermiculos. Quod magni momenti est discrimen, nunquid Sole inaruerint, an igne perassatæ sint. Vnde minus euadunt dulces, & minus humectantes. primi verò meriti ad usum erunt Corinthiacę, vel quę ex Pamphilia, vel quę ex communi illarum terrarum emporio Alexādria, conuehuntur in Italiam. Mediocris naturæ, quas hic Romę ex Narniensi agro, ex Ameria, ac alijs uicinis terris habemus in communi usu. Vltimam denique passarum speciem dixerim, quas in furno vulgus exiccat, vel potius perassant: nam quanquam & hæ dulces sint, & crassę, exutę tamen genuina humiditate, qualitatem potius præseferunt ex igneo calore acquisitam, inutiles iccirco ęgris maxime febrientibus, ac coquinarum condimentis relinquendę. Constat autem de passarum temperamento, quòd, seu magnę seu paruę, nigrę, aut albę cum nucleis, aut sine nucleis intelligātur, modici sunt caloris, plus, minisue humidę, vel siccę. Quas pręcipuè qualitates distinguimus à sapore, ex iam allegatis Galeni verbis. Dulces (inquit) calidiore sunt temperamento, (non quia excedant, sed quatenus in comparatione cum austeris, sunt minus frigidę) austerę vero frigidiores sunt, i. minus calido temperamento. Immò ex operationibus, præter vestigium caloris in dulcibus, omnes alioquì pendent ad frigidum, & humidum. Nam, Dioscoride auctore passę, testiū inflammationes sedant, cum lomento fabarum, & cumini polline. leniunt aluum, pręsertim enucleatę, perinde minus exsiccantes; nec secus pro illo caloris momento leniunt pectoris partes. cum nucleis autem benè faciunt iccinorosis: tantum enim adstringunt, (dicebat Galenus VII. locai.) quantum illi visceri opus est. Quę in Sole passę (Dioscor.) si aqua cęlesti condiantur (hoc est exutę nucleis Gal.) minus vinosæ fiunt siticulosis, ardentibus, & longis febribus salubres: at sapa, aut mulso conditę stomachum magis infestant. Quam noxam in Passulis Corinthiacis, quę communiter parari solent, animaduertimus, ex syrupo Rosarum, & infusione foliorum senæ, clementer quidem lenire aluum, cæterum labefactare stomachum. His adde nouam, vtilēque præparationem ex zibibis, seu pinguibus vuis magnis, quæ ex Cypro, ac Alexandria conuehuntur, quā propterea Electuariū Alexandrinū appellant. Fit autē ex vuarū passarū eiusmodi pinguiore pulpa, cortice, ac nucleis exacta & cōdi-

II. Zibibum. *Scybelites.* *III. Corinthiacæ* *Nostrates vuæ passæ.* *IV. Vuæ coctæ.* *Passarum temperamentum cōmune* *Operationes* *Condimenta* *El. Alexandrinum.*

A B C D E

A ta saccharo, vel syrupo Rosaceo, præsertim ex Damascenis infusis parato. Additis per occasionem etiam Scammonij granulis ad stimulum. seruatur ad priuatos vsus, exhibendum his, qui aluum causantur ad strictam, etiam sanis à semiuncia ad vnciam vnam ante prandium, lenit enim per eam diem sine molestia.

PASSVM, DEFRVTVM, ET SAPA. Cap. XIII.

B TRIA hęc, Passum, Defrutum, & Sapa, vino cognata sunt genera, nempè quę vel Sole, vel igne decocta (vt elicitur ex Plinio libro XIIII. cap. IX.) tres habēt differentias, ac gradus. Simplex quidē Passum sub Sole, Defrutum verò musto fit ad dimidiam partem decocto, & adhuc sapa magis, cocto inquit musto, donec tertia (vel nonnullis quarta) pars supersit. Passi ergo appellatione duo venient intelligenda, vuæ. s. Solem passę, de quibus iam dictum est: & mustum, quod Solem, vel ignem passum sit de quo consequens est dicere. De hoc mentionem inuenio apud Galenum in II. de medicam. secund. loc. cap. II. vbi de Arteriacis inter mollia vina ad tussim idonea, θηραῖον κρητικὸν cognominat, hoc est Passum C Creticum. & γλυκὺν οἶνον, i. dulce, γλυκὺ autem Dioscorides à dulcedine, & ad differentiā eius, quod σιραιὸν, & ἕψημα, quod est Sapa, Latinè dicitur. Verba Galeni id explicant, de Arteriacis ad thoracis affectus, & Diacodio d. dictum est autem à me Hepsema à nobis apellari mustum coctum, quod & Syræum quidam medici vocant. Quin & per passum, & Theræum Creticum melius est cocturam papauerum fieri, quàm melle, vbi fluxio à capite imminet. valde tenuis enim, & attenuantis facultatis mel est, ac augendæ defluxioni idoneum. Theræum ergo, hoc est Passum deductum videtur à verbo θερᾶν, quod est cōburere, & assare, vel ἀπὸ τοῦ θέρους, ab æstate. Creticum verò cognominatum à patria, ac natiuo solo, vbi id genus vini à suis vitibus gignitur, ab insula. s. The- D ra, eius nominis in Carpathio mari: cum & Candia posteris dicta nobilior Insula, huiusmodi etiamnum vino celebris sit, quod Maluasiam vulgo appellāt. De modo autem vini: huius sic scribit Plinius. Passum à Cretico cilicium probatur, & Africum. In Italia, prouincijsque finitimis fieri certum est ex vua, quę Gręci Sticam vocant, nos Apianam: item ex Scirpula diutius in Sole adustis, aut feruenti oleo. quidam e quacunque dulci, diu præcocta alba faciunt, siccantes Sole, donec paulò amplius dimidium pondus supersit. tusasque leniter exprimunt: deinde quantum expressere, adiiciunt vinaceis, a quæ puteanæ, vt & secundarium passum faciant. Ex quibus planè verbis conijcitur, passum Creticū nil aliud esse, nisi vocatam à nobis Maluasiam, quæ du- E plex ex Candia aduehitur, Amabilis dicta, fortè ex Apiana vua, quæ in Italia nostro tempore Muscatella est, expressa. Altera Garba dicitur, quę & si è diuerso, ac austero exprimi videtur vuæ genere: facilè tamen putandum, hanc speciem antiquos intellexisse secundariam, quę minus vehemens, & aqueam sapit misturam, vt in suis dicitur historijs.

Nomiuis ratio. *Galenus.* *Θηραῖον & passum, vnde dictum.* *Maluasia Candiæ.* *Plinius.* *Muscatella vua.*

DEFRV-

DEFRVTVM, ET SAPA. Cap. XIV.

A

Defrutum, & sapa. NON multum autem à Passo differe videtur Defrutũ, nisi quantũ illud sub Sole passum dictũ est, hoc igne, & coctione fieri intelligitur. A deferuendo deductũ, auctore Palladio, quod indicat eius coctionis mensurã, donec deferbuerit, vt Sapa, quod gustui, ac linguę sapiat. Quod haud scio an antiquis in vsu extiterit in potionibus: proprium enim Defruti apud Græcos non inuenio vocabulum, nisi forte σιραιὸν aliquando dictum sit, quod commune habetur liquoribus igne decoctis, & musto, vt mox de sapa dicemus. Coxisse primùm vina aliqua antiquos, vt diu permanerent, testãtur nonnulli ex Græcis auctoribus, & Constantinu s Cęs. de Agricultura lib. VII. cap. IIII. d. Vinum coquebãt alij ad vigesimam usque partem, & gypsi tantũdẽ adijciunt: quidam coquunt ad tertias. Cap. XIII. Lacedæmonij tandiu coquunt, donec quinta pars decoquatur, & post quatuor annos eo vtuntur. præterea Atheneus lib. I. cap. XV. vinum coctum commemorat in usu apud Troezeneos, & in Rhodo Insula, quod ἑψητὸν vocat coctũ. Plinius autem lib. quem prius citauimus XIIII. cap. IX. suum defrutum ad dimidiam partem decoqui præcipit. d. Siræum quod alij Hepsema, nostri Sapam appellant, ingenii non naturæ opus est, musto usque ad tertiam partem decocto. quod vbi factum ad dimidium est, Defrutum vocamus. omnia in adulterium mellis excogitata. Aliter Columella Mustum (inquit) quam dulcissimum decoquitur ad tertias, quod Defrutum vocatur. Itaque, vt defrutum paulo minus Sapa est, ita differt à coctione supradicta, differt & à nostris vinis, quorum nulla in Italia coquimus ad dimidiũ, sed forte vigesima parte vel minus, vt dictùm est, & non nulla despumamus tantùm ad conseruationẽ: plurima parte, crudis vtimur. Commune verò tam sapę, quã defruto, fuisse vocabulum Siræon planè Galeni declarãt verba III. de med. secund. gener. cap. III. Vocant autem (inquit) id omnes apud nos Siræum, ex musto decocto comparatum, quod nihil vinosum habet, quale ex vuarum dulcium musto paratur, non quod prius fiuit, sed postremò ad dimidium. Vsus verò, ac facultates explicat idem Galenus VII. de med. sec. loc. cap. II. ad affectus thoracis, ac partium respirationi inseruientium, his verbis. Cæterùm inter arteriaca, affectibus id genus respirationis, vina mollia, ut passum Creticum, & Theræum, & Scybelite apta sunt, & ad hæc haud scio, quomodo neglectum id, quod à Gręcis in nostra Asia Hepsema appellatur. Verum Atticissantes ipsum Syręum uocant, quemadmodum alii Caricarum decoctum Siræum appellandum censent, pugnantq; inter se, vtrum ipsorum vocare Siręum oporteat. Est sanè & hoc Siręum, quod pinguibus caricis in aqua decoctis fit, mediæ facultatis, quam leuem, & citrà acrimoniam extergentem appellauimus. Mustum igitur coctum (quod est Sapa Latinis) leuissimum pharmacum est, maximè meatus oblinens. Caricarum autem decoctũ magis discutit, & abstergit. Hanc rectè ęmulati uidentur uocem posteriores medici, qui omnia eiusmodi decocta, ex succis herbarum, & saccharo cõdita, vel melle, Sirupos appellant, dictione composita ex ὀπὸς, & σιραίου, quod, ut iã diximus, commune est, liquoribus igne decoctis: quasi succus ad sapę consistẽtiam decoctus. Et sicu t ex caricis, & passulis decoctum erat antiquis σιραιὸν, ita & Sirupi nomen adscitum est à nostris, succis similiter decoctis ex absynthio, betonica, & consimilibus, quibus communiter utimur. Quam etymologiam secuti quidam, Siropum volunt scribi, ab ὀπὸς: alij tamen per ipsylon Syrupum, à Syria scribendum putant. Quod non est hoc loco alienum adnotasse: ut postea melius explicabitur.

Coctionis institutæ. B

Plinij. C

Columella.

Galeni. D

Sapæ vsus in arteriacis

E

Sirupi nominis ratio.

VINVM

A

VINVM COCTVM, ET VINVM CRVDVM. Cap. XV.

NVNQVID igitur vino cocto, cuius hodie tàm frequens in Italia vsus inualuit, non adeo illi veteres vterentur? Non dubium, inquam, si nouum hunc non dixerim cultum, id certè refugium quoddam fuisse videtur posteritatis, ad conseruanda vina vsitatũ, ac minus operosum. Cuius diuersitatis duo apud me sũt argumenta: Vnum, quoniam penes auctores illos haud admodũ vini cocti ad vsum occurit mentio, sicut frequens legitur Hepsematis, & Defruti vsus: nempe (vt reor) quoniam vinum coctum in censu vinorum non haberetur, sicut neque Sapa hodie pro vino est. vnde, cultu tanquam exotico, vini cocti vsum meminit Athenæus libro I. cap. LXXV. apud Troezenos, & quondam in Rhodo insula, quod πεπτὸν vocant coctum, & lib. IV. vt paulo ante diximus, Lacedemonios ad quintã decoquere, ac etiã post quartũ annũ illis vti consueuisse. Alterum argumẽtum est, quia ex prædicto cocturę modo, siue ad tertiam vsque residuam partem coquerent, quæ esset Sapa, siue ad dimidium defrutum; planè videtur id medicamenti potius fuisse genus, quod diutissimè ad vsum seruaretur, quàm vinum. Plinio præsertim dicente, Hæc omnia in adulterium mellis excogitata. Verùm, vt cocturæ modus varius legitur, Sapæ quidem ad tertiam, defruti ad dimidium, & præterea ad vigesimam mensuræ partem (Constãtini auctoritate iam citata, qui ex posterioribus fuit Græcis) planè hæc sũma ratio vini cocti apud posteros concludenda est, vt sic breui coctione despumata, ac defæcata vina, quantocyùs fierent potui idonea, & conseruarentur diu incorrupta, à quocunque turbari soleãt vitio. Qua de re ambiguus occurrit Galeni locus IIII. Simpl. cap. XIIII. Vbi, dum proponitur, vinum frigidum arguitur coctione; hic haud verã existimo, quã audiui à peritissimo quodã viro adduci interpretationẽ, vinum ergo coctũ frigidum. is enim non videtur Galeni sensus longè gentiũ, sed assumit, quod vina quęcunq; sint natura frigidiora, propter imbecillitatẽ facilè proprio destituãtur calore, & acescant, nisi insolata, ac moderato calore ab immoderata asserantur humiditate. Conseruari autem à putredine vina, tùm naturæ beneficio, tùm arte: cùm enim ita comparatum sit, vt res quælibet in propria seruetur natura à calore proprio, corrumpatur autem ab omni immoderantia extrinseca, aut caloris, aut frigidi, aut humidi excessus, hinc rectè arguitur, quæ valido sint sui natura calore in eadem conseruari incorrupta diutius. Quę verò frigidiora, & humidiora sunt, id eorum arguit imbecilitatem, quia celerius aliquam subire coguntur mutationem, nisi coquantur. Causam verò præcipuam, cur defæcanda sint vina, obiter notauit Aristoteles. III. de gen. animal. cap. II. quoniam superueniente calore æstatis, solent fæces subuerti, ac ita vina acescere: hoc enim causæ est, vt deprauentur, ob fæcis subuersionem, sicut & oua deprauantur vitello corrupto: id enim in vtrisque terrea portio est. Ad hunc ergo finem duplex subijt artis industria, antiquis, ac nostris temporibus vtraque laudabilis: conati enim hanc vinorum quorundam labem corrigere, ac vitare corruptionem, quorum plurima pars sunt humidiora, ac fæcibus abundant; communiter, inquit Galenus, æstate vina in Solem efferunt, atque excalefaciunt. Apud nos verò in Asia in tecta ædium omne in lagenas transfusum imponunt, postea in edita cubicula, quæ multa inferne incalescant flamma transportant, vnde citius maturescant, ac potui

Antiqui vini cocti rarus vsus.

B C D E (marginal letters)

Galeni locus

Cõseruandi modus.

Causa corruptionis.

Insolatus ex Galeno.

idonea euadant. Eadem uerò defæcandi ratio nostro tempore est, sed non idē modus, ut illi per insolatum; ita posteritas compendiariam magis (ut uidetur) aggressa uiam, in ipsa uindemia statim expressa decoquunt musta, ubi plus, ubi minus: ipsa .s. experientia docti, nùm multā, nùm paucā obtineant humiditatem, ac fęcem, sic uel maiorem, uel minorem adhibendam esse coctionē. Ex quo patet, (quod operæpretiun est tenere memoriæ, cùm de qualitatibus uinorum loquemur) quòd tam insolatu, quam coctione ad ignem, extrinsecus calor, ac sicca qualitas illis uinis acquiritur: hoc tamen discrimine, quòd à Sole moderata fiebat impressio, immò conseruatio potius in eis caloris proprij: ab igne autem coctis uerè extrinseca actio, ac uiolenta qualitas, siccitasque, & (ut uerbo utar Galeni) κατοπτισμω, hoc est adustio quædam fit. Amplius, ut uerū uero semper consonat, ex dictis duo alia se exhibent nobis ualde notanda. Primum, ritum illum conseruandi uina sub Sole, sicque maturè repurganda, quicquid operosum paulo ante damnauimus negocium, fuisse tamen decernimus apprimè laudabilem, ac utiliora illa uina ad hominum salutem, quàm nostri temporis cocta. Alterum consequens est, quòd, quanquam & in illo apparatu sub Sole (ut de suis retulit Galenus) tractu temporis illa uina acrem, igneamque contraherent qualitatem, fuluorem, & maiorem tenuitatem; At cocta uina nostro tempore eādem exustam qualitatem, statim ex ipsa coctione concipiunt, amittunt ferè propriam. Vnde nec in censu vini noui habenda erunt, sed potentis potius, & impensè calidę qualitatis, & quæ in dies inueterata amara etiam euadant, nec adeo humanæ naturæ utilia. De quibus audienda Galeni censura est XII. Metho. cap. IIII. Amara uina præ uetustate (adde & pro coctione) cùm laudabilem, ac nutrientem uini succum iam amiserint, iniucunda sunt, & hoc ipso stomachum offendunt, quibus præsertim flaua bili urgetur. Sed cruda uina, quę ex opposito ipsis coctis ex recēti, ac nouo musto conduntur, dum ritè condita sint, ac sponte defæcata, utiliora habenda erunt, ac primum ad usum uitę obtinebunt locum, ut penes eorūdem qualitates iam demonstrabimus.

Coctio per ignem.

Coctionis, & insolatus differentia.

Cocta uina minus utilia quam cruda

APOTHECA VINORVM, ac Fumarium exiccandis super fumo vinis. Cap. XVI.

EX prædictis, quemadmodum veteres pluri ex parte sub sole vina parabant generosa, ac nonnulla in cortinis coquebant igne, ac despumabant, simili cultu aliqua legimus sub fumo in æstuarijs, ac fumarijs super posita exiccare consueuisse, sicque firmiora vina efficere, vt ad multos annos permanerent. Hunc morem in sua Asia ex Galeno paulo ante indicauimus, vbi post insolatum, eadem dolia in cubicula transferebant, quæ infernè multa incalescerent flāma, vnde eius vapore citiùs maturescerent. Ad quem vsum confirmandum nouo iudicio, tres pręcipuè inter alias sunt apud me auctoritates, quæ hactenus obscurę, & ipsę elucesent clariùs, & ritum simul antiquatum vendicabunt è tenebris: Columellę, Horatij, Martialis. Locum Columella inscribit: Apothecam vini in villa rustica libro I. cap. IX. quæ tabulato instructa esset superfumario, vnde vinum diu fumum imbibens celeriùs maturesceret, d. Fumariū in parte rustica villę fieri potest iūctū rusticis balneis, quoniā vina fumi quodā tenore præcoquem acquirūt maturitatē, ac celeriùs vetustescūt: propter quod & aliud tabulatū esse debebit, quò dolia admoueātur, ne rursus nimia suffitione medicata fiāt. Quibus planè verbis appingitur vini sic perficiēdi apotheca, vt in ęstuario, siue igne supposito, fumus, qui ex eo vaporaret in superpositū tabulatū, in ipsa vasa testacea plena musto cooperta, ac pice adstricta cōbiberetur. quodā inquit tenore, nō violēta assiduitate, ne alienam vinum

Apotheca uini in uilla ex Columella.

A uinum conciperet qualitatē: quapropter & alterum addit tabulatum, in quod seorsum eadem dolia admouerentur, ne ex nimia suffitione medicata fierēt, & propriè fumosa. Hunc vini ex fumo apparatum, facile videtur intellexisse Horatius obscuri sensus, in ode IX. lib. III. Vbi inuitans Mecęnatem Kalendis Martiis, die sibi voti causa solemni, sic habet.

Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice remouebit
Amphoræ fumum bibere institutæ. *Consule Tullo.*

Horatij locus explicatur.

Quem locum miror eius interpretes, Acronem præsertim, & Porphyrionē, tàm ieiuno sensu transegisse, vnde illo cultu obliterato, alij meras adducunt B nugas, fumosa, ac valida vina, aut fumo contemerata intellexisse. Amphoram ergo dixit, quàm alia ode XXI. appellat testam vini Massici, à die suo, vsque natali in suo cœnaculo collocatam; eamque vino antiquo plenam, & cortice, hoc est operculo ex cortice suberis, vt fieri solet, ac pice adstrictam, & clausā, dimoueri, aperiri ad solemnem cum tanto hospite compotationem. &, quæ instituta esset, hoc est incæperit fumum imbibere ex suo fumario. Tullo Consule, anno. s. ante Horatii natalem, L. Iulio Tullo Cos. quo vinum indicat fuisse pretiosum, ac vetustissimum, à 45. in 50. suæ ætatis annum in fumario conditū. In eandem sententiam lusit carmine Tibullus lib. II. eleg. I.

Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos. *s. potus.*
Consulis, & Chio solvite vincla cado.

Tibulli.

C Fumosos dixit, diu fumo inueteratos, à tempore vsque veteris Consulis, & Chij vini Cado tam longè aduecto, & omnium vetustissimo, soluenda vincula, & aperiendum cadum, dimoto operculo. Similiter Ouid. Fastor. V.

Ouidij.

Cado fumoso præbeant vina.

Hunc ritum condiendi super fumo vinum, vt ex hac patet auctoritate fuisse Romæ, & in Italia communem, peculiarem indicat Martialis Massiliensibus vinis, singularialtero epigrammate libro X. XXXVI. vbi Munnam quendā Massiliensem detestatur, & suum vinum, quod vitio nimiæ suffitionis, quam damnauit Columella, adeo crassum esset, & fumo combibitum; vt illud tanquam medicamentum, vel toxicum abhorreret. d.

Ex Martiali.

D

Improba Massiliæ quicquid fumaria cogunt
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus,
A te Munna venit, miseris tu mittis amicis,
Per freta, per longam toxica sæua viam.
Nec facili pretio, sed quo contenta Falerni
Testa sit, aut cellis Setia cara suis.

Quorum, scilicet, vinorum tunc esset summum præconium. Qui locus nec sua carere debet eruditione. Plinij auctoritate lib. XIV. cap. VI. Massiliæ uina quoniam pinguia, & succosa condiendis aliis vinis fuisse aptissima. Et item Athenæus, densa nominat, & corpulenta. quapropter id fuisse aliis vinis con E dimentum, quia portione aliqua eius vini superinfusa doliis, præberet musti maturitatem, vnde celerius perfectionem acquirerent, & consisterent. Ad hunc vsum Cato de re rustica, & alij cum eo nobiles agricolæ, titulo XXI. XXII. & CIV. Sapam indendam monet, aut defruti portionem, vel salis, vel etiam marinam aquam. operculo super dolio indito, &, vt eius artis est oblito, Ad hunc modum fumo & igne veteres exiccabant vina, ut magis uetustescerent; quæ in gratiam Iulij Cæsaris Stellæ huic loco subnectenda uolui, & ad nouam tantorum poetarum explicationem.

Ex Plinio.

Ex Catone.

VINVM CRVDVM Cap. XVII.

A

VINI autem Crudi nomine diuersa admodum significatio, & essentia intelligenda est antiquis, & nostris. In Galeno quidem duplicem sensum crudi vini obseruauimus. Vnum stomacho crudum, sicut exemplo simili v. Aphor. xxv. aurea sententia legitur, AQVA, quę citò calefit, & citò frigefit, leuissima est. Vbi leuem aquam, & grauem non quoad pondus æstimandum, interpretatur Galenus, sed quantum stomacho facilis sentiatur, & quam citissimè distribuatur ad venas. At contrà, Crudà aqua intelligitur, & quam Græci ἀτεράμον hoc est indomitam stomacho, & duræ digestionis. Sicut & Durum vinum, & Durus pulsus per metaphoram aliquando dicitur, III. de diff. pul. cap. vlt. ita & Durum, & Crudum stomacho vinum, & per antithesim, Molle uinum, non essentialiter molle, sed, vt in Artheriacis legitur VII. de med. sm̃ loc. mollia pectori, & thoracis affectibus vt Theræum, & passum, & sapa ab eodem Galeno commendantur. Altero sensu Crudum vinum intelligitur, exemplo iam citato, I. de Antid. cap. XIX. Vbi Surrẽtinum, inquit Galenus, cum Falerno contendit, vt ad vigesimum usque annum permaneat crudum, hoc est vegetum adhuc, & immutatum. Diuerso ergo sensu ab his Crudum vinum apud posteritatem, & nostro sęculo sumptũ est; prout .s. cocto vino opponitur, quod vtrumque genus hodie in Italia cõmunissimum est, qui Cruda appellamus Vina noua, cùm statim à vindemia, nulla adhibita coctione, aut cultu, cruda simpliciter reponuntur; vel quæ defæcata per ebullitionem duntaxat in suis vinaceis, primis statim mensibus, habentur ad vsum, aliqua dulcia, & tàm alba quàm nigra, & grata stomacho. alia, cum leui, & grata item punctione, ac adstrictione. quæ cum imbecillę vt plurimum substantię sint, & frigidę, vt non longam sustinẽt vecturam, ita perquam pauca ad alteram seruantur æstate, quin agitata magnis caloribus, vel mollia euadant, hoc est mucida, & graueolentia, vel acescant, quæ vitia docet Cato de re Rustica corrigere in vinis, & post ipsum alij, & Cõstantinus di Agricoltura lib. VII. atque hinc non dubiè inualuit vsus, vt iam diximus, tùm insolendi, ac condiendi tot modis Vina apud antiquos; tùm decoquendi eadem apud nos, vel compendiaria magis arte, musti cocti ad tertias, addita parte decima, vnde breui defæcata, ac syncera magis cõseruamus ad tertium, vel amplius annos. Vertũamen quę generosa sui natura sunt vina, quibus non paucis Italia abundat locis, vt in apricis, & calidis, siccisque sui specie terris, circà Campaniæ præsertim littora, in Picenis, in Etrurię, ac Liguriæ montanis; horum multa vina cruda, & sine ullo cultu cum Falernis antiquis contendere dixeris. sunt autem hæc flaua, & aureo nitore, odoreque gratissima, & quæ pro synceritate, ac firmitate substantiæ, ad multos annos utilia, ueram formam obtinere videtur perfecti vini, & quæ inter potentia vina sint referẽda. Cæterũ exactis iam crudis, & coctis vinis, deductoque sermone ab his generibus ad musti mentionem, meritò nunc de Musto, vt basis est, & communis materia in omni vino, resumenda à capite consideratio est. postea, quæ ex musto quam primùm emanant soboles, Vinum nouum, Vinum primarium, & secundarium, seu lora, & omphacium ex labrusca, factitiaque alia quædam vina erunt explicanda.

Cruda aqua.

Durum vinũ

Molle vinũ.

Crudum substantia.

Nostro tempore cruda.

Molle vinũ vitiari.

Generosa, & cruda nostri temporis.

Optimi vini forma.

B C D E

A ## MVSTVM, ET COMMVNES EIVS *Differentiæ à substantia, & à partibus eius, & qualitatibus.* Cap. XVII

CONSEQVENTES hæ primæ sunt voces, & se inuicem declarantes, Mustum, πρότροπον, & Vinum nouum. Vt Mustum intelligatur tanquam genus, & communis materia ad defrutum, & Sireum, & Sapã, & ad omnes vini differentias πρότροπον verò Græcis, qui primus non calcatis adhuc vuis spōte defluit liquor,

Nominum ratio.

B quod primarium vocat Plinius Vinum. Cui δευτερία respondet, Secundarium s. vinum, quod post totum Mustum, ex superinfusa vinaceis aqua, exprimitur, dequo proxime agemus. Et tandem Vinum nouum, quod mustum defęcatum, & iam bibendo vtile est. Musti ergo nomine tota intelligitur Vinosa ex vuis expressis substantia: ex Galeni iam iam præallegata auctoritate III. de med. secun. gen. cap. III. de Siræo, Siræum dicebat, ex musto decocto comparatur, non quod primo fluit (quod propterea dicitur πρότροπον, sed postremo, quod ex tota s. vuarum expressione, Vinosum, confusumque cum fęcibus & crassa substantia educitur. Quod distincte magis definiuit in IIII. Simpl. cap.. Est autem (inquit) Musti substantia, sicut in oleo, lacte, & stoma-

Musti tres partes.

Siræum.

C chi chylo, diuersarum partium Vna quidem sunt partes crassę quæ diuersæ ex cernuntur, pars quæ deorsum fertur fęx consistit. Pars verò altera ceu flos est aliquando supernatans, sed quæ mox collecta, & grauior facta, subsidet. Tertia est pars aquosa, quæ primario feruet. Et quarta, ipsa est Vini substantia, quæ sincera relinquitur, ac rectè vinum nouum appellatur. In omni autem nouo partes adhuc contineri aquosas, experimento satis constat, quoniam, dum depuratur, in dolijs, in dies diminuitur, præsertim quùm admodum vetustum fit. Ne verò ex vehementi ebullitione foràs vinum effundatur, non contemnendum Vinitorum ritum habemus, vt in ipsa bullitione aliqua casei segmenta in dolium conijciantur, terrestris, & porosæ substantiæ.

Mustum & Nouum, quid differant.

Noua vina aquosa.

D Est verò aliqua inter hæc duo latitudo, ac analogia musti ad vinum nouum, tàm Græcis, qui γλευκὸν dicunt mustum, & quandoque νέον οἶνον, hoc est vinum nouum indifferenter, quàm Latinis, præsertim antiquioribus, qui cōmuniter id vocabulum Mustum nouellis aptabant rebus: vt Musta virgo, quasi intacta, & noua: quod adducitur ex Næuio Comico: & vsurpatum ab Ouidio legitur in Amoribus,

Qui properant, noua musta bibant: mihi fundat auitum
Consulibus priscis condita testa merum.

Ouidij locus

Vbi in oppositis sunt terminis. ex vno mustum nouum, ex altero extremo merum ponitur. In qualitatibus verò simpliciter de Musto Galenus II. de a-

Qualitates ex Gal.

E liment. facult. cap. IX. Vuarum succus, inquit, ex recentibus vuis expressus, medium obtinet locum inter calidum, & frigidum, varię tamen qualitatis adhuc intelligitur, pro vuarum specie, ex quibus exprimitur. non parua enim est inter vuas differentia, quod aliæ sint dulces, aliæ acidæ, aliæ austeræ, aliæ, quæ nullam insignem obtinent qualitatem, quas vocant genorosas, quibus s. exiguus succus inest ac solidior substantia, vnde magis nutriunt quam vinosę & quibus succus est vberior: quæ propterea, sicut & mustum dulcissimũ, promptius subducunt aluum. Pessimum verò, quod ab austeris, & acidis. Cui consentit alterum eius dictum VII. Meth. cap. IX. Constat, inquit, vinum nouum minimè calentis esse facultatis. Vt accedit verò mustum ad vini latitudinem, sic cum gradu caloris, & siccitatis censendum, venit III. de simpl. med. facult. cap. V. Mustum in primo gradu ex calfacientium est: caliditati verò eius pro

Temperamentum.

por-

portione respondit siccitas. Porrò, ex crassitie, ac partium confusione in musto, vnde minimè calidum sit, perspicua ratio antiqui Problematis est; Cur mustum minimè inebriet, quod tetigit Plutarchus in Symposijs III. quia ab initio, inquit, dulce est, retinetque dulcedo meri vim, (seu refrenat) quo minus inebriet. Hinc medicorum quorundam meminit consilium, qui præciperent ebriis, vt dormituri, panem melli intinctum ederent. Quæ postea verba ex Aristotele citat, quia aut mustum graue sit, aut admodum commistũ acre, & aqua; qui locus mendosus est. quare nos hanc dicimus esse veram causam, quia musti substantia ab initio commista admodum est terreis, & aqueis partibus, minimeque adhuc uaporare potest ad caput. Vnde mustum (vt inferius dicetur) modorum est, quia ob sui crassitiem non exhalat, sicut & vua ob eandem caussam non inebriat; immò ebibitum mustum sui grauitate deorsum fertur, vnde flatuum gignit copiam in uentre, ebulliens. s. ab intrinseco calore; & dum minus ad urinæ vias penetrare ualet, deiicit aluum. Porrò, magna arguitur in musto inæqualitas, pro qualitatibus suis, aut modicè calidis, aut frigidis, & adstringentibus, ac multis quę ex musto componuntur, pharmacis stomachicis, tum laxatoriis, aut discussorijs, tum adstrictoriis, quæ Galenus ex antiquis recensuit in VI. de comp. med. secund. local. in princ. pro musti diuersitate, an dulce, an austerum, medium eligitur. Extat & confectio Vnguenti, quod Gleucinum à musto appellatur, & quasi ex omphacino musti genere III. de med. secun. gen. cap. XIIII. quod relatum ad Critonem in II. de ornamentis mul. ad Vteri, ac Vuluæ mollitiem emendandam probatur. & quale ad oris vlcera. V. Meth. cap. X. ex musto, moris, rubi fructibus, & cupressi nucibus. Hactenus satis est communem musti explicasse naturam, quod rectè, cum Plinio asserimus differentias multas habet naturales, sed cura hoc est vi cultu, innumerabiles. Quare, antequam de vino nouo, & de proprijs alijs Vinorum generibus loquamur, primùm de lora, quod Secundarium vinum dictum est, & de uinis ex labrusca, & de Vappa, quæ factitia, ac extrinseca sunt genera, breuiter sermonem habebimus.

Plutarchi locus notatur.

Cur mustum non inebriet

Mustum cur modorum.

Vng. Gleucinum.

DE LORA, ET SECVNDARIIS VINIS. Cap. XVIIII.

DE Lora, deque Deuterijs, & Secundarijs Vinis, proponenda est Plinij breuis historia lib. XIIII. cap. X. Non possunt, inquit, iure dici Vina, quæ Græci Deuterias appellant, Cato & nos loram, maceratis aqua vinaceis. sed tamen inter vina operaria numerãtur. Tria eorum genera. Decima parte aquæ addita, qua musti expressa sit, & ita nocte, & die macerata vinaceis, rursusque prælo subiectis. Alterum, quod hoc modo Gręci factitauere: Tertia parte eius, quod expressum sit addita aquæ, expressoque decocto ad tertias partes. Tertium est fęcibus vini expressum, quod Fæcatum Cato appellat. Nulli ex iis plusquam anno vsus. Quę planè historia, si cum medicis scriptoribus conferatur, id primùm animaduerti volumus à nostra posteritate, quod Lora Latinorum, quã deuterium cum Græcis, & secundarium Vinum dixit Plinius, δευτερία, seu ποτιμὸν Dioscoridis, quodque τρυγὸν vocauit Galenus, cum Aquatis quibus hodie vtimur in tota Italia, & cum nouo genere, quod à delectabili ingustu asperitate, Raspatum vocat; similem omnes hæ Voces habent significantiam factitii. s. ex aqua Vini. Cæterùm re ipsa, & apparatu, & etiam facultate non eadem sunt, quin immo noua sunt genera, & noui eorum apparatus, & non nisi æquiuocè Lorę nomine vocari possunt. quæ medi-

Ex Plinio.

Nominum, ac generum diuersitas.

A medicis potissimùm discrimina animaduertenda diximus. Suam δευτερίαν Dioscorides fieri consueuisse scribit, adiectis metretis tribus aquæ in vinacia, quibus triginta vini metretæ extractæ fuissent, calcatis vuis, expressoq́; decocto ad tertias partes, cum condimentis præterea nonnullis inter annum vtendam: nam celeriter exolescere. Fuisse & alterum subdit genus in vsu, Loræ vicem obtinens, quod idcirco ἀδύναμον quasi impotens vinum vocauerant, hoc modo: Vt partes aquæ & musti mensuræ coquerentur lento igne, donec absumeretur aqua: quod vbi refrixerit, eluriato, picatoque vase reconderetur. alii admista aquæ marinæ portione, & melle quadraginta diebus insolassent. Hæc ille. minus verò antiqua ars, nec admodum à nostra consuetudine aliena, apud Galenum exstat II. de Alim. facul. cap. IX. Nam coniectis vinaceis in parua dolia (quo nomine id valde differt à nostro) tantum aquæ super infunderent, quoad pro racemorum copia omnia permaderent: quod vbi satisfactum vidissent, in dolij fundo foramine aperto, dilutum afflueret, idque biberent. Fit & tertio, quam curiosi (inquit) proprie volunt δευτερίαν appellari, aliam similiter affundendo aquam, parciorem tamen priori, vt hęc quoque fit potioni magis attemperata. Hactenus Galenus. Qui diuersi (inquam) sunt modi à nostris: nam simplicissima fiunt Aquata nostro tempore, non in paruis, sed maximis dolijs, ac in torcularijs ipsis, quæ totam ferè cęperint vindemiã. nec illa coquimus, nec adulteramus alia mistura, nisi quis ad blandimenta forte mulierum aliquam decoquat partem. Et quæ magnam arguunt diuersitatem in qualitatibus, nostratia non tentant (vt veterum deuteria) caput, nec ęgris concedenda, nec conualescentibus, ut sua concedit Discorides, & quæ ocyus per urinas reddi meminit Galenus: sed omnino diuersa hæc putanda sunt aquata quoniam ventrem relaxant, hypocondria inflant, seruilibus duntaxat mensis, & operarijs (vt dicebat Plinius) relinquenda. Verùm, cùm factitia hęc omnia, nec iure dici possint vina, (vt idem monebat) nec Lora nisi æquiuocè, & secundaria Vina; hic multas alias monemur æquiuocationes euitare, quas non mediocres ad vsum videmus parere errores. id non ὀλιγοφόρον esse, aut pauciferum, nec aquosum, nec dilutum dicendum, nec vappa. Quæ longe alia in antiquis erant genera. vt in sequentibus historijs venient explicanda.

Ex Dioscor.

Ex Gal.

Aqua'a nostri tẽporis.

OENANTINVM EX LABRVSCA Vinum, & Raspatum nostri temporis Cap. XX.

EADEM ęquiuocatio, ac affinitas notanda est in labruscæ vinis, & Raspatis cũ œnanthino. Sonat vocabulum Οἰνάνθη omnis vuæ flos. propriè verò, & apud Diorcoridem libro. III. cap. V. Οἰνάνθη καλεῖται τῆς ἀγρίας ἀμπέλου καρπὸς ὅταν ἀνθεῖ. Oenanthe vocatur vitis Syluestris fructus, cùm floret, quã paulo ante cap. II. ἄμπελον ἀγρίαν vocauerat. Columella uerò, composito similiter nomine, uuam labruscam cognominat, à cuius sapore deducta ad nostrates significatio uidetur, qui acerbus, & uulgo bruscus dicitur. Quocirca, & à floribus labruscæ, & à fructu, duplex œnanthini uini descriptio fit à Dioscoride diuersis capitibus: Vna simplex, cap. XVIII. quod è feraci uite siluestri parabatur, siccis .s. floribus in duobus musti cadis maceratis, ac post triginta dies mutatis; cæliacis, ac dysętericis utile. Propriè uerò, quod alterum est ex labrusca cap. X. uinum inquit è siluestri uua nigrum adstringit. prodest alui, & stomachi fluxionibus, & cæteris quibus constrictione, & contractione opus est. nec alia. Quod uini genus in Italia, ubi alterius uini copia non sit, parari simpliciter consueuit colore splen-

Ex Dioscor.

Oenanthinũ duplx,

Raspatum commune.

splendido rubentis purpuræ, sapore austero, ac dulcacido primis mensibus, A mox tamen exolescente. Verùm humana solicitudo, quæ semper noua satagit inuentis addere; didicit suum Raspatum varijs modis conficere. Idque ad duas præcipuas, ac laudabiles intentiones, primùm, vt potiones haberẽt blandas, ac aquæ pauciferas, deinde, vt cum sapore illo delectabili austero abblandirentur imbecillo forsan ventri, & gustui: Cui & hoc tertium accessit oblectamentum, vt substantia pertenui, micanteque splendore purpuræ, allicerent nõ etiam sitiẽtes ad potum, addito præsertim ad austeritatẽ lenocinio dulcedinis, vnde bibentes subausterũ sentirent admistũ dulci, ac vellicantẽ grato suctu, & acumine saporẽ, & (vt vulgò dicitur) piccante, linguæ, & ori delectabilẽ inferrent gratiã. Atq; hic (vt suo quisq; gustui abblandiri studuit) varios & extrà B metã adhibuerunt secundarij vini apparatus. Nam cũ labrusca admistis vuæ dulcis itidem nigræ mensuris, vel cum botrijs, & racemulis, vt maiorem acquirerent adstrictionem, vel granis dumtaxat exemptis, tumque impletis aqua pura dolijs, diutinam vino moliuntur ebullitionẽ, ad quindecim, vel plures dies.

Varij apparatus.

Præstat ebullitio primùm exactam partium mistionem, separat eterogeneas ab homogeneis partibus, vnde splendor, ac puritas acquiritur substantiæ vini, & præterea excitantur ab vuarum calido vigore tenues spiritus, qui præbẽt formam, ac omnem vigorem huiusmodi vinis, & gratiam. Vnde boni Vinitores, hanc admoniti longo vsu diligentiam, duo adhibent vtilia ingenia, nam longam imponunt in superno dolij foramine arundinem ab imo ad summum C cauam cum patula supernè patina lignea, vnde exhalent spiritus feruorem, non exhauriant vigorem. Et præterea, ne longo feruore exolescant nimis illi spiritus, auferantque illam punctionis uim, & gratiam, non permittunt talia vina deferuescere in totum, vnde tam crassi, quam tenues sui spiritus euanescant; sed supprimunt remisso feruore, alioquin aquosam illam substantiam experimur conuerti in loram, & in insipidam vappam. Vbi duplex enodatur Problema: primum, cur secundaria vina, lora .s. non similiter ebulit, nec illis subsiliat bullis? quia non dubiè eo carent vigore, & spiritu, qui excitent bullas: præterea, an sapor ille, pungens cùm sit, arguat caliditatem, & acrimoniam in his vinis. Ex qua non leuis orta est nonnullis suspicio, Raspati tempe D ramentum esse calidum, nec ægris idcirco concedendum. Id negauit apertè Alexander Petronius in 11. libro de victu Romanorum. quia huiusmodi, inquit, aquosa sunt vina, & non ut acria, & calida tentant caput, nec imprimunt caloris sensum, sed siccant potius linguam. Qui tamen sermo caret robore, & ratione, planeq; aduersatur Galeni decretis. qui 11. de alim. facul. cap. IX. Loræ secundarij .s. vini duas facit species: post expressum .s. vinum adhuc secundo, & tertio affusa in eadem vinacea aqua. Vtraque, inquit, lora capiti dolorem affert, nisi quis dilutas magis ipsas bibat: prior tamen magis ferit caput. Quare altius ad quæstionem, supponendum inprimis diuersa fuisse antiquis loræ genera à nostratibus, ac diuersum non dubiè fuisse temperamentum. Ca- E lidiora illa, nostra verò diluta magis, & aquosa. Hinc adde, quòd subausteri, ac pungentis eius saporis in Raspatis, & secundarijs huiusmodi vinis, non alia ratio quærenda est temperamenti, ac caloris, quàm quæ est causa acoris in aceto, & nitrositas in omni fæce vini, quorum .s. qualitates talia vina concipiunt extrinsecas. Quæ ambo cùm aquea sint substantia, fæx quidem magis terrea, & nitrosa, acetum vero calorificas ex putredine aquisierit partes, (vt Galenus primo simpl. cap. XVII. est testis) talesque obtineat in racemulis, ac vinis vuarũ qualitates; per ebullitionẽ excitãtur vapores, imbibunturq; ad superficiem in aquosa eiusmodi vinorum substantia: vnde pro eo tenui, & exhalabili, quem hæc conceperint spiritu, vt primo gustu linguam suctu quodã, ceù nitrum, & alumen afficiunt, non pugenti; ita, euanescente statim concepto ad su-

Ebullitionis vtilitas.

Problema 2.

An Lora & Raspatum sint calida.

Lora antiquiorum diuersa à nostris.

A ad superficiem illo spiritu, amittunt, & vim, quo minus impetant caput: quare & aquata pungunt vtcunque linguam, nec caput tentant. Hactenus laudabilis ad familiares vsus in raspatis apparatus: nisi in abusum nonnulli, hac nõ contenti mediocritate, vel potentissimi vini cum aqua superinfundunt portionem, vel (vt nimij quidam in omnibus rebus esse volunt) dimissa omnino aqua, merum infundunt vinis, ac labruscis Græcum, vel generosũ Lacrymam. Quæ pro adhibito adhuc feruore, ac vinoso spiritu, vel saxa frangerent montium, ac, vt noxia capiti, & omni naturæ, relinquenda erunt, & illi simul in uoluptatibus suis. damnanturque meritò hodie à cæteris, qui de regimine sanitatis scribunt, medicis.

Raspata potentissima, & noxia capiti.

B

DE FAECE VINI, ET RASINA Cap. XXI.

NECESSARIVM est autem, non ad quęstionem modo, vt quidam calor redundet ex fæce, sed ad qualitates etiam vini rectè decernẽdas, exactam magis de ipsa fæce vinj, deque eius temperamento rationem habere. Præsertim quoniam fæx, cũ quædam vini soboles, aut potius matrix sit, ac nobiles multas obtineat propietates, vnde κρατὸς καὶ σωμάτα fæx, idest, vini C robur appellatur; de ea tamen empyricam duntaxat historiam apud antiquos & Dioscoridẽ, apud Galenum autem pauca habemus, quæ faciant ad methodum. Considerantur ergo in vino, vt etiam in humoribus, & in sanguine tres partes: vel quales sunt in lacte, substantia lactis crassa, qua fit caseus, butyrum pinguior pars, & serum aquosa pars; sicut etiam in oleo, quod fæcis instar est amurca, & ipsum oleum. In vino autem distinctæ magis habentur hæ partes (vt planè ex Gal. elicitur primo simpl. de Aceto.) fæx, quæ basis vini est, ac in omni vino plus, ac minus redũdat, ac resedit; vini substantia aquosior, & spiritus, qui sunt tanquam anima, ac forma vini. In musto, quod rectè quasi ad-D mistum dixeris, confusis adhuc simul istis partibus, vix vllam distinctam asserere est qualitatem, nisi confusam ex matrice vua molem. Sed duplex in tota hac vini mole se exhibet calor: Vnus naturalis in omni vini genere congenitus, & plus minus in partibus eius perspicuus; in aquosa substãtia, in spiritibus suis, & in fæcibus. Quo nomine rectè quis ponunciauerit, omne vinum esse temperamento calidum, vt calor in eo, vel forma sit, vel qualitas propria, quæ secundum magis, & minus in quacunque substantia vini reperiatur. Alterum caloris genus excitatur quandoque in vino extrinsecum; vt ex putredine, cùm corrupta vini forma, transit in acetum; quo loco fomes ille caloris naturalis manifestè, vt in humoribus, & in febribus, euadit ex accidenti quãdoque E igneus, & acris. Quare is excitabilis quidem est ex omnibus vini partibus: sed proportione subiectæ materiæ minus incalescunt partes aquosæ; adhuc magis excitatur in spiritibus, qui facile ex aereis incandescunt, acquiruntque ignis gradum. præcipuè verò is fomes calidus viget, ac excitatur in fæcibus: quæ quanquã partes sint crassiores, ac terrestres vini, (vt nobilis est Galeni doctrina 4. & 11. simpl. cap. 11.) sicut in vino, sic in aceto, quod manifestè percipimus, non acidum solũ, & frigidũ, sed acre etiã, & calidũ: pars inquit illa calorifica, & acris forsã in fæcibus ipsius incũbit: vbi suspẽso iudicio dicit, forsan, quia in aceto nõ ita distinctę hę partes cernũtur, & fęces, quemadmodũ in vino & amurca in oleo: sed in aceto eius caloris particeps fortasse est ea pars, quæ fæci in vino, & amurcæ in oleo proportione repõdit. qđ planè magis cũ de aceto loquemur explicabimus. Maximè verò hæ partes excremẽtosę & terrestres

In omni vino tres partes.

Mustum quasi admistum.

Calor in musto duplex.

Faeces in vino, & aceto calidæ.

adsciti-

adſcititio huiuſmodi incandeſcunt calore, tùm ob ſubſtantiam ipſarum terream, in qua fortiùs, ut in cinere ex lignis, & in calce, impreſſio fit adſcititij caloris; tùm quia eædem obnoxiæ magis exiſtunt putrefactioni, & in omni putredine naturalis opprimitur calor, introducitur extraneus, ut in omni fimo uidere eſt, in fæcibus ſitē humanis, in quibus propterea inſignis acrimonia excitatur, in chylo corrupto in ſtomacho pro portione, & in omni lacte aliquis eiuſmodi excitatur extranei caloris gradus. Maximè ergo is in fæcibus uini, deinde in racemis, ac uinaceis excitatur ex putredine, imprimiturque extraneus calor, quæ ſunt propterea fundamentum, ac baſis ebullitionis in quoque uino. Argumento ex ipſo feruore perſpicuo. cùm ſit enim proprium caloris digerere, homogenea congregare, & heterogenea ſegregare, inſignes hinc naturæ, & eius caloris animaduertere licet actiones. Dum enim calor uini proprius digerit bulliendo, congregatque ac perficit uini partes ſubſtantiales; cum fecibus, quas ſegregat, ac deponit, excrementicium ſimul calorem, quem forſan ex uuis ſubaſſiduo autumni ſole conceperat partim cum feruore ipſo ſupernè tranſmittit, ac exhalat, partim uerò infrà cum ipſis detrudit fæcibus. Vnde hæ, quaſi geminato in ipſis feruore; fortiùs ebulliunt. Signo id confirmante manifeſto. nam, quamdiu digeritur uinum à fæcibus, tamdiu in eis durat ebullitio; fumoſa idcirco interim, ac noxia capiti. Et è contrà, pulchrum exemplum eſt in defæcatis uinis (ut Romę hodie conſueuimus immerſis cum muſto exilibus coryli ſegmentis) nam defæcata ſic uiolenter uina, ea quidem quamcirò clara euadunt, ac potui idonea, cæterùm quaſi exuta matrice propria, & ebullitione intercepta, inſipido ſapore aquoſa, ac inualida remanſiſſe experimur, & quæ citò in uappā tranſeant. quam uini labē notat Plinius lib. XIX. Crebra inquit defæcatio eneruat uini uires, ac genuinum reſtinguit calorem. In racemulis uerò uuarum, ac uinaceis, prout ex ipſo uini uigore plus uel minus remanet inſiti caloris gradus; ſic maior, aut minor excitatur inter duos calores pugna, ac ebullitio. Fortem enim, & exurentem experimur in ſynceris uinaceis calorem: quem propterea Alchimiſtę libenter adhibent ſuis operibus, perinde qui uniformis magis reperitur, & ualidior. Nec non inſeſſus ex eis medici per autumnū utiliter parant, ad diſcutiendos ex intimis uſque iuncturis dolores, ac tumores. Debiliorem comperimus in vinaceis ex aquatis vinis, quaſi iam dilutis, ac exutis omni vigore, donec emortuæ remanent, nec fæces dicuntur, ſed limus. Qui ergo caloris, ac punctionis ſenſus percipitur in Raſpatis ſic dictis, ac ſecundarijs vinis; is nequaquam genuino calori referendus eſt, qui iam ex vinaceis expreſſus, ac exoletus videtur; ſed illi potius adſcititio, qui ex putredine expreſſis vinaceis exhalans, aliquam ſui interbullientibus aquis reliquerit impreſſionem. Ex quibus intelligitur non exactè veram eſſe illam Petronij rationem ad prędicta problemata, Loram, ac ſecundaria vina non feruescere nec ſcintillare bullis, vt vinum nec tentare caput poſſe, quia inquit nec calida ſint, nec aeria. Quin immo, & hæc vt aliquem caloris gradum obtinet, non proprium, ſed adſcititium, & extrinſecum, ità & prædictis pollent qualitatibus, imperfectis tamen, ac diminutis: eaque (hic punctusque eſt) vt extranei caloris, minus naturæ, nec refectioni utiles ſunt, ſicut nec ſenſibilem afferunt capiti læſionem. Hinc habetur de temperamento fæcis pulchra ratio Galeno VI. ſimpl. & Paulo lib. VII. Fecem viribus conſtare compoſitis, tùm quibus abundè deſiccat, & diſcutit; tùm adſtrictorijs (adde & calidis) quæ illi ex vino, vnde cōficitur, accidunt, apprimè calidis, quā diu actuali ex feruore in ipſis viget calor. quo exhalante remanet fæx actu frigida primo ordine, ſicca in ſecūdo, ac ſubſtātia craſſa, ac terrea vnde fluidis ventris affectibus vtiliter adhibetur. Atq; hic locū habet empytica Dioſcoridis iuuamēta lib. V. cap. XIX. Fęx ſimpliciter tumores diſcutit, ventris, ſtoma-

Fæces præcipui feruoris cauſę

Racemulorū & vinaceorum calor.

In Raſpatis adſcititius calor.

Fæcis temperamentum.

Operationes ex Dioſco.

A stomachique fluxiones sistit, muliebre profluuiũ imo ventri, aut genitalibus imposita cohibet, panos dissoluit, ac turbercula, rigentes mammas, lactisque impatientes cum aceto perungitur. fex verò aceti viribus acrior. Limosa penitus, & frigida quæ recens adhuc calcatis vuis, ac racemis inhęret, quocirca & insessu adhibita adhuc fęcata, & humida vinacea minus exiccant, nec quicquam discutiunt. Exiccatę verò, & vstæ (vt artis eius est apud Dioscoridem) cùm aerio nitore inalbescit, linguamque gustu vrere videtur, vis suprà modum vrens ac abstergens inest, vehementer exiccans, ac exedens, itaque vlcera etiam cacoethica ad cicatricem perducens. verùm ex recenti vstione vtendum est; quoniam celeriter exolescit virtute, ac clauso propterea B diligenter vase reponi debet, ac lauari cùm opus est, vt Pompholyx. Hæc omnia breui doctrina confirmat Galenus 11. de natur. facul. cap. Vltimo. Fæx vsta, inquit, à non vsta differt: illa namque admodum calida est, adeo vt carnem vrat, ac liquet corrumpatque: altera non vsta refrigerandi, ac exiccãdi facultatem habet, eaque ad omnia vti medicos noueris, ad quæ terra figularis. verùm vt res quæque mutantur, ac ex industria variãt formam, ac speciem; libet adhuc ex combusta fæce nobilis encausti genus paucis ab hinc annis Romę inuentum commemorare. Exiccatas sponte fæcis placentulas comburunt, donec inflãmentur in totum, subinde, in aquam conijciunt, vnde albicantem supernè cinerulã abluunt. reliquum exstincti carbonis instar contun-C dunt, moluntque cum porphyrite lapide, ac ex oleo nigrum malassant encaustum, eoque ex ære tabulas varijs delineatas figuris, ac scriptis, artis impressorię imitatione illitas, subq; prelo chartas subactas imprimunt tã subtili opere, antiquis incognito, tenaciq; liturã, vt eùm pilum reddant, venustissimas repræsentent illas imagines, ac scripturas sine omni macula indelebiles. Cęterũ Resina quæ ex vetustis dolijs ligneis iãdiu vino imbutis eraditur: vnde rectius Rasina dicetur quã resina, vel cum vulgo Tartarũ, & ipsa quędam fæcis, aut potius vini soboles est, magis tamen elaborati à vigore vini, tùm diuturnitate per annum vel etiam multos annos increscens doliorum parietibus: tum etiam quia & ex tenuibus vini spiritibus, & purioribus fæcis partibus subcrescit per mini D ma, donec in lapideam crustam indurata eraditur, frangiturque salis nitore splẽdens subacri sapore, ac nitroso. Vnde ad multa vtilis habetur, purior quàm Nitrum substantia, nitrique virtute aluum emolliens, si in subtilissimum pollinem vel cum ferculis sumatur, lumbricos puerulis interficiens, abstergens sine vestigio caliditatis renes, & ad vias vrinæ, adque vesicam innoxiè viscidos humores, arenulasque extrudens. Quare meo (ni fallor) inuento didicerunt hic Romę medici cum sarsæ parriliæ, & senę polline, octauam Rasinę huius partem immiscere in poculis, quæ ceu stimulus quidam excitet ad excretionem aluum, aliasque promoueat vtiles operationes, & per sudorem. Comburitur etiam vtilissimè quemadmodum cremari fæcem docet Dioscorides, in E cineremque comminutum, ac sacculo suspẽsum in loco humido oleum destillat, quod de tartaro apellant, Alchimicis ad multa opera expetitum, sicco similiter, ac subacri sapore, medicis quandoque in vsu, vt guttulæ duntaxat põdere lumbricos enecet, corrosos emundat dentes, vlcera exiccans, exedentia, malam carnem, & alias eiusmodi multas præstans vtilitates. Quę omnes tandem vini, & suarum partium inclytę sunt prærogatiuæ: quãdo etiam in excrementis suis & in quãcunque etiam vinum transeat substantiam, suarum facultatum aliquà imprimat vestigia. Quare hinc ad fæcata, ac defæcata vina veniemus.

Ex Gal.

Encausti genus ex fæce combusta.

Rasina, seu Tartarum vini.

Tartarum combustum, & eius oleũ

Vini etiam in excremẽtis vis.

A

FAECATA VINA, ET QVAS HODIE Aquettas Vocant. Cap. XXII.

INTER secundaria porrò, fæcatum quoque commemorat Plinius ex Catone: ex fęcibus inquit, vini expressum, quod an super infusa aqua fieret, non meminit. Ad Ripam Tiberis, qui portus, ac emporium vinorum est, quę ex diuersis terris, ac regionibus ad vrbem conuehuntur, triplex est parandi modus. Vno modo fit, cùm translata exhaustis dolijs vinorum reliquias cum suis fæcibus, incolum sacci instar refundunt, vnde vinum excolant merum, quamquā substantia mistum, quod elutriant, seu recondunt mutatis doliolis, & cùm inclaruerit venale habent in familiaribus mensis, per eum annum non inutile. Altero modo fit superinfusa aqua, pro fæcis, ac residui vini copia, plus vel minus, idque dilutum exagitatum diu per baculum in ipso dolio, permittunt residere & inclarescere, tumque subdito syphone altè quantum subiectas nō attingat fæces, liquorem vinolentum exhauriunt delectabilem. Tertium, quo vtuntur ob tenuitatem, & ob gustus suauitatem valetudinarij, totum aquosa substantia fit. nam in dolium, quod iam vino quopiam potenti fuerit imbutū, ac omni fæce repurgatum, relictis tamen adhuc eius nitrosis partibus, quas pauloante ex Rasina vini adeo laudabimus, simplici adimplent aqua, quam agitatam, ac permissam diù quiescere, aquam subinde habent vinosam, quam Aquettam idcirco vocant, vini sapore non ingrato; quam vel simpliciter bibunt vini olygophori vice, vel pertenui adhibito quopiam vino temperant. Quidam Principes hic Romæ, non simplicem, sed Acidam infundunt aquam naturalem, quæ secus viam Ostiensem tribus emanat fontibus, acore admodum grato, si cum vino præsertim misceatur in poculis: sicut & antiqui Loram aliquando marinis parabant aquis, Dioscoride, & Plinio. Omnia tandem his modis mangonizata vina eo iure toleranda decernimus, quoniam paucifera sunt, & pro tenui fæcis virtute nitrosa, quam paulo ante, atque adeo in libro de Thermis commendauimus, egregiam obtinent vim ciendi vrinas, nec non attenuandi molliter arenulas, ac prohibendi consequenter calculi generationem, tam è renibus, quàm à vesica non contemnendam.

1. Vinum fæcatum.

2. Genus ex aqua.

3. Aquetta.

Ex Acida aqua.

B

C

D

DE ACETO, ET EIVS MIRIFICA NATVRA vtq; partibus constet contrarijs, & frigidis, & calidis. Cap. XXIII.

MAGNA ac notatu digna, Galeni tempore fuit de Aceti facultatibus controuersia, quam fusè is in primo de Simpl. libro examinauit, alijs frigidum, alijs calidum asserentibus. qua carere non debet hæc nostra tractatio, pro affinitate, & pro analogia, quam Acetum habet cum natura vini. Immò, cum sit acetū quædam vini soboles, non obstantibus tot vini prærogatiuis, quot alias fortè non inuenies in tota natura vegetalium rerum; difficile vtique erit decernere, vtrum ad vitam sit vtilius, an Vinum, an Acetum. Est quidē vinum quoddam primum naturæ alimentū, obit & vicem interdum medicamenti (vt planè postea dicendum erit) at Acetum, cùm medicamenti potiores obtineat vices, si non alimentum est, sui tamen substantia non minus natuæ gratum, vehiculum ei sit aptissimum, non distribuendo tantùm ad corporis partes alimen-

Aceti cum vino comparatio.

E

A alimentũ, confortando interim, quà transit membra, dilatando vias, ac omnes naturales facultates excitando ad suas obeundas operationes; sed innumeræ sunt medicinæ, ac nobilia antidota, quæ non perficerentur sine auxilio aceti. Frigidum (inquit Gal.) videbatur non nullis asserendũ esse Acetum, vtpote quòd vinum sit mortuum, ac propria idcirco caliditate destitutum; quandam tamen in eo concedendam adscititiam saltem caliditatem, quam ex ea mutatione vini, ac putrefactione acquisierit. Quam diuersitatem qualitatum in aceto artificiosa coniectura, ac rationibus non paucis confirmauit, non dubiè asserẽs, vt pleraq; alia in tota rerũ natura, sic & Acetum diuersis constare partibus, vt quod fæx dicitur τρὺξ in vino, & amurca ἀμόργη in oleo. Nisi quia in aceto vt B ὁμοιομερὲς est, & consimilium magis partium, haud manifestò quis tales partes distinctas demõstrare queat: Et fortasse (inquit) in eo quippiam eiusmodi est, & forsam quod caloris eius est particeps, fæcis instar est; quod tenue verò est, frigoris. Ego verò pro hac assertione alterum vt (Galeni verbo vtar) addam meum periculum; idq; mirum, qui ad hæc non aduerterit animum, in omni aceto innumeram scatere comperies vermiculorum sobolẽ, atomam quidem, sed adeo vegetam, vt ex calcis viuæ pugillo, quam aceto consperseram, dum medicamenti cuiusdam genus ex ea paraueram, myriades viderim germinare huiusmodi uermiculos, quam rem expertus sum in omni aceto, & in fortissimo multo magis; at in aceto rosaceo, sub sole, vel igne decocto, & in exoleto ad- C modum minus id comperi. Quo planè experimento confirmatur Galeni, & nostrum simul iudicium, in ea parte, quam fæcis instar cogitauit Galenus cõtineri totam vim aceti, in vermiculis inquam ipsis, qui infinita sobole ex fæculenta parte concreantur, ideo vegeta, & calidiore, quæ res altero nostro astruitur experimento, quando in gratiam Illustriss. domini decocta eiusdem aceti ollula, vnde sincerum magis, & purgatum vermibus haberetur acetum; totũ id cõspeximus cadaueratum, &, quod peius est, nubilosum, & exoletum acore, quod alij facile experiri poterunt. Sed alterum hinc emergit problema nobile, non ante hac excogitatum: An ergo in aceto, cùm sit ex putredine vini degeneratum, & vinum mortuum, potest esse tanta sinceritas, & perfectio? D Non dubium inquam videtur, nam modus generationis non arguit rei imperfectionem. Relinquo communem philosophi præpositionem, quia corruptio unius est generatio alterius. Immò, vt ex quacunque re putrida nouæ speciei repullulat generatio, is quidam naturæ conatus est, quæ nihil relinquit superfluum, nec imperfectum, sed semper intenta est ad generationem, & perfectionem rerum. plus verò vel minus perficit, pro subiectæ materiæ dispositione. Id in vegetalibus rectè consideranti infinitè patet, quarum aliqua doctrina apud Theophrastum colligitur libro VI. excultissimo de causis plantarum, vt in germinibus multarum herbarum contemplari licet, quæ nullis ia- E ctis seminibus sponte emergunt, ac vestiunt terram, vel vliginosa aliqua implent loca, vel rudes adornãt maceries parietum. Nullas in summa partes patitur natura infecundas esse, vel inertes, in quibus non statim germinet speciẽ subiectæ illi dispositioni, ac uirtuti uniuocam. Porrò in animantibus, & piscibus genera innumera peruim putredinis, ad exactam aliquam perducuntur perfectionẽ, quin in insectis multis, ac uermibus delectata est, & splendorẽ syderum referre, gemmantibus auro, & smaragdis, & purpura erucis arborum, pictis uarie papilionibus, ac uolucellis. An non quisq; admiratur inexplicabilem nullis uerbis naturæ solertiam in sericis uermiculis, & ipsorum tandem pulcherrimam metamorphosim, ut emortui resurgãt tamen alati uenustissimè papiliones? quod genus cùm poëta uerè Augero, digniùs cælestem appellare libet farfallam, pictam gemmis, ac aureo diademate coronatam. Haud minoribus ergo statuendum est acetum præditum esse prærogatiuis; quod .s. non uinum

Typusq. 1. simpl. c. 27.

G l.

Acetum scatere viuacissimis uermibus.

Acetum coctione corrũpitur.

Acetum an perfectũ sit ex putredine

Natura sẽper intenta ad generationem.

Vermium & insectorum propagatio.

Vermiculorum serici mirifica transformatio.

Aceti dignitas. vinum mortuum, non putredinosum quiddam dicendum: sed pro nobilitate subiecti, vini inquam generosi regenetatio quædam, & verè diuina altera farfalla, viuacibus suis spiritibus nuncupanda est. Proinde quid è longinquis lēmatis, ac suppositis repetam controuersas opiniones, quorum perplexa problemata (inquit Galenus) erunt potius physicis relinquenda, ac terminādà? Nempe cùm alij calidum putauerint in tantum, vt cauterijs quidam aceti acrimoniam assimilauerint, quando particulæ adhibitum refrigeret quidē actu; cæterùm paulo postea acrem in ea excitet sensum, & gustui linguæ asperum, & incendens, & cùm dissoluat experimento grumos, secare valeat, dissoluere, penetrare, in ossa & in saxa peruadere: hi oēs aūt sunt igneæ qualitatis effectus. At contrà, alij frigidum arguunt, quia ex vini corruptione fit; & quòd soluat grumos, id non minus eius frigiditati attribuūt, quæ constringendo, & impingendo dissoluat coactam grumi materiam. Nihilominus sat quidem nos habebimus, si cum Galeno concludamus, Acetum partibus constare contrarijs, & calidis, & frigidis, non absonum esse in principijs naturę. Quęstionis enim vis, inquit, tota in falsis consistit assumptis, tàm eorum, qui calidum in extremo, & ceù cauterium posuerint, quàm qui summè frigidum pronunciauerint. Quia acetum nō in extremo horū consistit, sed iuxtà mediū inter utrunq; excessum. alioqui si in altero extitisset extremo, vel sūme esset calidū, vel summè frigidū, nulla fuisset cōtrouersia. Sicut nemo dubitat de Nasturtio & canchryo, quæ sunt calidissima. Fallacia similiter existit in hac propositione falso forsan a quibusdā assumpta, quod quicquid est tenuiū partiū, illud statim igneæ substantiæ sit pronunciandū. quod falsum est. nam aer cum tenuium admodum sit partium, & fortè magis quàm pruna, & aer borealis sit summè acer, & nix acris frigidissima, tenuium ergo partium aliqua fateri licet esse exactè frigida, sicut multa alia calida, vt metallica, crassarum partium non est inconueniens. Quod & in decretis Hippocratis celebre est dictum. V. Aphor. sect. 20. [Greek] Vlceribus frigidum mordax. Quid cæteras huius disputationis recēseam partes, quæ in fonte ipso apud eundem Galenum erunt loco citato contemplandæ? & non paucæ a nobis aceti, ac suarū operationum caussę sunt alias explicatæ, præcipuè in VI. de Thermis libro, & de acidarum aquarum natura, & alijs locis.

Ex I. Simpl. an acetum cal., an frigidum.

Acetum nec calidum, nec frigidum in extremo.

Tenuium partium aliqua calida aliqua frigida.

IN ACETO ESSE PARTES CALIDAS *in comparatione cum Omphacio, & quarundam frugum, quæ acidæ sunt, sed frigidæ qualitatis. Cap. XXIII.*

CAETERVM vt nemo hactenus negauerit diuersarum partium esse acetum; sic & diuersarum esse facultatum decernere licet, & frigidum simul, & calidum. Quod rursus præclaris argumentis ex Galeno confirmamus III. simpl. cap. III. primū ex sui substantiæ diuersitate, deinde in comparatione ad alias fruges, quæ acidæ cùm sint, frigidæ tamen simpliciter sunt qualitatis. Quippe frigidum inquit dicendum, quòd ingenitam vini caliditatem amiserint; aliam tamen ex putredine adeptum sit, Aristotelis, ac Theophrasti iam præallegato testimonio. Nam, dum vinum in acetum transit, vinosæ eius partes refrigerātur, ac aqueum in eo excrementum putrescens adscititiam induit caliditatem, veluti cætera omnia quæ putrescunt. Qualis manifestè diuersitas in vstorum lignorum cineribus conijcere licet, in quibus aliquid veluti fomes quidam igneus ([Greek] græci vocant) per exiguas partes dispersū est, vnde calidū, & acre fit, reli-

Acrimonia in aceto ratio ex Gal.

In lixiuis partes cal.

A reliquum omne terreum, & frigidum remanet; quod eius aqua, quam κονίαν, latini lixiuium vocãt, confirmat: quod dum cinere imbuitur, ac colatur, fit vt calidas ex cinere, acresque partes acquirat, reliquum verò non amplius calidum, sed destitutum calore, ac terreum manet. Quam nos doctrinam, & in aquis ex cinere naturalibus secuti sumus in Thermis libro VI. cap. XIX. Eiusmodi, ergo, subdit Galenus quiddam in aceto accidit. quod adhuc arguere licet ex differentia, quam habet cum omphacio, & alijs rebus acidis. Est autẽ Græci ὀμφάκιον simpliciter succus ex acerbis, ac immaturis vuis expressus, Dioscoride teste libro IIII. cap. VI. quem & Plinius aliquando vocat Omphacium, Agresta vulgus; ex addito autem, & ὀμφάκιον ἔλαιον, ex immaturis oliuis B expressum oleum, & ὀμφάκες omnes plantarũ fructus acerbos. Quippe (inquit ipse) perfectè omphacis succus refrigerat. hinc est quod summè ardoribus prodest, siue ori uentris appositus, siue hypocondrijs, siue cuilibet, aliæ parti, quam refrigerare oporteat. Secus verò acetum. nec enim ad vnguem vnum est, neque tantum acidum, sed & acris alius quidem sapor ei admistus est. Cæteri uerò fructus, qui acido sunt dumtaxat sapore, planè frigidi sunt omnes, vt dicemus. Id verò aceti temperamentum pro illa partium diuersitate, mirificum, & incomparabilis ad medicinæ praxim vtilitatis, planè confirmãt actionis eius, ac penetrationis modus. nam pro tenuitate substãtiæ ex acri illa qualitate, quam ex putredine acquisiuit, exactissimè penetrat; adiuuatur autem C non mediocriter (vt opinatur Auerroes v. colliget.) adstrictione frigidarum partium, quæ compingunt ipsam vim penetrandi, vsque ad intimas partes, in saxa etiam & ossa quibus acetum adhibeatur, & in carnosas particulas per poros cutis promptius penetrat. In quibus præter vestigium quod imprimit mediocris caloris, ac attenuandi virtutem, incidendi, dissoluendi, vindicat & qualitate sui frigida, & exiccante carnes, ac membra ipsa à putredine. quin & mactatas eo perfusas carnes, & pisces, & cadauera incontaminata conseruat.

Omphacij qualitas.

Fructus, ac herbæ acidæ naturæ.

ACIDARVM FRVGVM FACVLTATES. Cap. XXV.

D

EX quibus planè constat, quam habeãt affinitatem, ac differẽtiam cum aceto quædam acidæ fruges, atque herbæ, quæ (Galeno eodem loco teste) acidæ duntaxat existunt, ac planè frigidę qualitatis. Vt Piri quædam genera sunt, & quædam poma, vuę acidę, mora, ac Rubi ad similes fructus, & quicquid fuerit sapore acido, & quædã herbæ, vt oxalis idcirco dicta, & oxylapathum. In quibus si gustanti uehemens, ac manifesta in ijsse appareat acida qualitas, quæ nec quicquã præseferat acrimoniæ; omnino earum succum refrigerantem reperies, tutoque E adhibendum, siue ad ardorem eo uti consilium est hypocondrijs, (ut dictum est) siue Erysipelati, aut alijs affectibus calidis. Porrò, ubi mista appareat qualitas cum acrimonia; in illis & caliditatem coniunctam esse conijcies: sin cum adstrictione, id aliud erit frigiditatis genus, nã quatenus acida tenuiũ erunt partium; quatenus autem adstringunt, crassarum. Quæ Galeni dicta perspicuis hoc in censu frugum acidarum amplificabimus exemplis. Talia planè experimur mali Punici grana, ac uinum ex eis acidum, uel medium, cum maiori tamen quàm acetum adstrictione. Succus Cydoniorum, Tamar Indarum pulpa, quas ὀξυφοίνικες, idest dactylos, ac palmulas acidas appellant, mirè propterea refrigerans, sitimque extinguens, ac biliosos mediocriter educens humores, boni Mesuæ testimonio. Easdem in prunis acidis, ac in Damascenis egregias experimur facultates, postea in Cerasis acidis, & eius succo dulcacido.

Acida quædam mistæ qualitatis.

Mali punici sapor.
Cydoniorum
Tamar Ind.
Prunę.
Cerasia acida.

Azarola. Ribes. Vua spina. Berberis. Acetosa fri. & nitrosa.

cido, in Azarolis colore Tyrio splendidis, quos in cibis Regijs putauimus Tuberes in fructibus, Ribes, & quæ eos æmulatur pumila vua spina, rubicundæ berberis. Hinc ex oleribus Acetosa, ὀξαλὶς itidem dicta Græcis: in qua occultam, nec animaduersam alias qualitatem nitrosam modicè digerentem, & calidam, quam mei Gidetti referam, acri iudicio, ac obseruantię: Exiles radiculas acetosę, post maturitatem è suo cespite aridas, & candelæ adhibitas, videbis tanquam lychnium arripere ignem, hũcque serpere vt in funiculo lucernarum, ac scintillulas cum sonitu emittere, odore bituminis, vel sulphuris. Qui effectus est substantiæ diuersarum partium tenuium, & modicè calidarum, & cum his ex acore nitrosarum. Vnde refrigerans olus est, incidens simul, & corroborans, ac venenosæ resistens qualitati, etiam in febribus. Hanc statim sapore acidulo & adstringenti magis æmulatur Trifolium acetosum, & ipsum amuletum simile, stomacho ex biliosis febribus relaxato perutile. sed nec Cedri, & citriorum, nec sui acoris relinquemus excellentias nulli comparandas. hinc tristem, hoc est vellicantem, & acutum, appellat Vergilius in II. Georg. saporem inquit,

Trifolium acetosum.

Felicis mali, quo non præstantius vllum.

Vt in venenis, & in suis de cedro commentarijs diximus, deque Sirupo ex ipsa acredine Citri, & quas didicit ars ex aceto familiarissimas parare potiones, quas vnico sermoni excursu cõprhendemus, Oximel, Sirupum Acetosum, simulque acetum, & Oximel scylliticum.

OXIMEL, ET ACETOSVM SIMPLEX Cap. XXVI.

NVLLO ferè alio sirupo vsa videtur antiquitas, quam suo oximelite. Quod tamen ceu egregium, ac super omnem siruporum gratiam, semper propriũ obtinuit nomẽ Oximel, ex aceto, & melle, & aqua mirificum. Et eo minus vlli sirupo comparandum, quòd (vt artis est) & Galeni multis locis institutum, in arbitrio cuique est ipsum pro mistarum partium ratione attemperare, & plus vel minus, vel mellis vel aceti admittere, aqua adiuncta ad temperandas cuiusque qualitates, mellis lentorem, caliditatemque, & siccantem vim, donec tandem sui impressa qualitate deferuendo absumatur. Et præterea summè vtile putandũ: quia in arbitrio similiter cuiq; est, pro affectuum, ac partium ratione temperare, ac miscere; vel pro renum affectibus, cum diureticis & corroborantibus renes; vel ex eiusdẽ prouocantibus vrinas & mẽstrua: vel pectoralibus, vt cum Hissopo, & Capillo veneris; vel ex betonica, & stœchade pro capite; vel dilutum cum aqua ex proprijs eiusmodi cuiq; rebus parti, ac affectui cõparando quod de more Apozematũ, ac siruporũ modo exhibendum: ita, vt, si nulli alij essent sirupi, unum pro cunctis esset Oximel. Cæterùm vbi id ob mellis acrimoniam biliosis affectibus minus conueniat, præsertim in febribus, nunquam ociosa ars, ac vtiliores iugiter amplificans medicinas, oximelitis vicem sirupũ excogitauit Acetosum: qui dimisso melle, ex saccharo minimè acri conficeretur. Quo nihil præstantius, nec humanæ naturę familiarius, egregiè refrigerans, ac citrà mellis acrimoniam, cæteras oximelitis pręstat vtilitates, incidens, aperiens, sitim extinguens: anteponendum omnino Iulepis, ex decocto præsertim hordei dilutum, vel ex acetosæ stillatitio liquore ebibitum. Fit & ex succo eiusdem Oxalidis sirupus alter, qui de succo acetosæ inscribitur: vnde gradatim se habent, vt oximel validius, temperatus acetosus, omnino refrigerans ex succo acetosæ, & malignitati etiam febrium idoneus. Ex omphacio

Oximel multi vsus.

Acetosus. s.

Sirupus de succo acetosæ.

A hacio alius sirupus adsimilis qui de Acresta, & tertius exosacchar ex acido granatorũ vino ventriculum cũ alui presertim fluore confirmans, & in caussa calida alioqui minus aperiendo efficax. Cęterùm, vt extrinsecas nullas relinquamus species, vel quæ vinorum naturæ adnexę sunt, remittimus multa alia, quæ ex melle parantur apud Dioscoridem. Loram ex melle, & marina aqua salis momento addito. Mellitite vinum cum mellis itidem portione, magnis cotynis decoctum: hoc differens à Mulso, quod erat οἰνόμελι, quoniam hoc non ex musto, sed è veteri vino, austeroque, & bono melle pararetur, magis propterea nutriens, quam Merũ. Μελίκρατον quod. & ὑδρόμελι aqua .s. mulsa, quod leuius mulso, sed adinamo vino, aut loræ reficiendis viribus respondēs. A quo

Syrupus de acresta.

Vinorum ex melle genera.

B rursus differt ὑδρομηλὸν quod ex melle itidem, & aqua insolatis, sed cum succo Cytoniorum parandum, à Cydonite verò diuersum, quod id sine aqua, ex mulso tantùm conficiebatur infusis cotonei frustulis, ijsdem quam pollens adstringendi viribus. οἶνος θαλάσσιος vinum ex aqua maris, infusis .s. in ea vuis, vt artis eius est. & hoc differens à θαλασσόμελιτι, quod ex aqua marina, & melle in vase picato, & sub canis æstu insolato fiebat. Ab oximelite autem, quod ex aceto, & melle, & operosius cum sale marino, & aqua pluuia temperabatur, adeo nihil intentatum, vt inquit Pli. Similes inter se vices habebant ὀμφακίτην vinum, ὀμφακόμελι, hoc ex acerbis vuis, & melle, illud ex acerbis tantùm vuis fieret. quæ Dioscor. auctore, non nisi post multos annos bibi poterant: Vehe-

Oximel antiquorum.

C mentis alioquin adstrictionis, & stomacho imbecillis vtilia. Erat & ὀξύκρατον, quod posca latinis dicitur, ex aqua, & aceto comparatum. Cum his multa prætermittimus compositorum vinorum genera, ex frutibus, herbis, ac floribus, & aromatibus nonnulla parari solita. quasi verò (inquit Plinius) opera naturæ quis crediderit Aromaticem, & ex vnguentis vina, nec satis esse frutices genuisse vt liberentur. Sycite vinum ex caricibus, & Palmeum, cum passo uino, & pectoralibus frugibus dilutum compræhenduntur. Rosaceũ, Absynthite, Hissopite, Myrtite, cum fructibus, Myrsinite cum fruticibus itidem, & ad huc cum folijs confici solitum. Ex mali punici granis sub prelo expressis, uel austeris, uel dulcacidis, quod gratius, proprium uini genus fit ęgrotantium

Oxicraton Posca.

Lib 5 4. cap. x.

Vinum granatorum.

D vsui: sicut & Cydonite vinum ex Cydonijs similiter succo. Innumera eiusmodi alia, quæ uno capite comprænendit Dioscorides, libro v. ad eius remittimus descriptiones, & ad syruporum classes, qui ex earundem herbarum, ac frutuum succis, exquisitè magis, & cum melle, uel saccharo nostro tempore parantur.

Vinum Cydonite.

ACETVM SCYLLITICVM, Oximel scylliticum Cap. XXVII.

E ANTIQVISSIMI uerò apparatus fuit Acetum ex Scylla, & ex eo postea oximel cognominatum Scylliticum. Acetum ex Scylla (ut ferunt) in arcanis habitum à Pythagora ad prorogandum uitam, cùm centum ac decem, & septem uixisset annos, ex testamẽto suis reliquit hæredibus. Auctor de rem. par. facil. apud quem apparandi modus non adeo diuersus Dioscoride legitur, libro v. cap. xx i. Cæterùm adeo magnificat eius uirtutes ut nullis antidotis sit comparabile liberans à morte homines, & tàm in sanitate tuenda, quàm in morbis curandis, & in uenenis, ad omnia (inquit Dioscorides) efficax. Dandum quotidie ieiunis sorbẽdũ, inter initia exiguũ, mox ad augẽdo paulatim, ad cyathũ usq; q est sexeuncia. Nonnulli binos dant cyathos, tres .s. uncias, uel largius.

Pithagorę.

Aceti Scillitici operationes & usus.

G Primo

Primo gustu ori gratum, gingiuis, ac dentibus, eos confirmans, ac putredines, graues oris halitus tollens, appetentiam excitat, bonum præstat colorem, fauces aperit, vocemque limpidam, & canoram reddit, stomachicis .i. qui cibum ægrè concoquunt vtilissimum, imbecillos admodum recreat, intestinorũ flatus, atque vteri discutiens, hystericas, idest, à vuluæ strangulatu liberat mulieres. Odoratum, aures, oculos, & omnes vegetat sensus. Vertiginosos, mentecaptos, ac comitiales iuuat reuocans amissos spiritus in aures, etiam gutta instillata. ischiadicis, ac podagricis medetur. A Pthysi vendicat (inquit auctor de par. facil.) ab omnibus deploratos: hepatis, lienisq. duritias dissoluit, hydropem sanat. Immò, inquit, in victu si quis licentiosus extiterit, hoc aceti scyllini vsu, omnia in melius proficere videtur. Nos vel guttulam infusam asthmaticis cum suffocationis immineret periculum mirificè opulari vidimus. Noxium facit Dioscorides intestinis, præsertim exulceratis, capitis dolori, ac neruis. Omnis verò eius efficacia partim scyllæ tribuenda est, admirandarum virtutum medicinæ, vnde in Theriacis, ac alijs antidotis miscetur: pluri verò ex parte in hoc ipsius aceti vis præferenda est. Tùm ob egregias, quas ei adscripsimus facultates, tùm quia vbi scylla simpliciter venenosus bulbus est: at acetum humanæ naturæ familiarissimum, vnde quantum noxas attemperat Scyllæ, tanto efficaciùs illius virtutes communicat corpori. Porrò attemperatur valida aceti scyllitici efficacia ex melle, quod oximel scylliticum nuncupant. quod vt in omnibus minus vehemens est, ita quod ventri minus ingratum occurrit, securi magis vtcunque vsus est, ac tutò operatur, maiori etiam exhibitum pondere, à duabus ad quatuor vncias. Duplex verò, & id paratur, vnum simplex ex aceti scyllitici lib. duabus, mellis vero despumati lib. tribus vsui reponẽdum. Alterum compositum fit, additis & diureticis nonnullis radicibus, ac seminibus. Erat & vinũ scylliticũ antiquis in vsu, quod parari desiit.

Nocumẽta.

Oximel scyllinum.

Vinum scyllinum

AQVAE VITIS VTILITATES, ac noxæ. Cap. XXVIII.

PERTINET & ad vinorum factitias species Aqua Vitis, vel vitæ dicta, quod iuuet vitam. Cuius similiter vsus vt venalis hodie est per totam Vrbem, non adeo videtur laudabilis semunciæ etiã vel vnciæ pondere, vt vulgo solent, ieiuno stomacho ebibitæ. Quare mirari licet nouos auctores, amicos alioquin nostros, qui de sanitate scripserint, q̃ ne verbum quidem fecissẽt de Aqua Vitæ. Præsertim cum nullo quippiam consilio, nisi ex communi quodam abusu, tàm senes, quã iuuenes, & pueri, ob illius dumtaxat gustui lenocinium, eam frequenter bibant, vnde noxas imprudenter incurrunt lethales. Nam dum illas iactant de Aqua vitæ, quas de Aceto scyllino recensuimus vtilitates: gratam fore stomacho, iuuare concoctionem, ac alimenti distributionem, flatus, ac ventris dolores discutere, recreare spiritus, & vitam; tractu tamen breui temporis magno cum fœnore, ac detrimento vitæ, hanc adhibitam animaduertunt diligentiam. Primùm ex calefaciendo ventriculum: si similibus vnumquodque membrum iuuatur, contrarijs verò læditur qualitatibus; ventriculum ergo, qui neruosus substantia frigidus, ac maximè sensibilis est, à colorifica admodum aquæ vitis qualitate extenuari potius, ac labefactari necesse est. Deinde ob celerrimam eius penetrationem, maiorem accendit sitim, iecur affatim lædit, viscera, ac renes inflammat, biliosos illic, & in uenis multiplicat humores, redditque

Abusus notatur.

Nocumenta grauia.

A ditque eos magnis, ac ardentibus conciliandis febribus idoneos. Quo rursus transitu, hac alia graui non caret noxa, quòd crudos ad huc humores celerimè à ventriculo transmittit, ficque cõtumaces inducit circa venas obstructiones. Immo ex eisdem crassi identidem vapores confertim impetentes caput, tùm cerebri opplent ventriculos, tùm functiones omnes lædunt animæ, neruorũq; vitijs, & articulorum & grauissimæ Ischiadi reddũt breui homines obnoxios. Quæ detrimenta & illi non minus cauere debebunt, qui vinis vtuntur potẽtibus, vt suo loco dicemus. Nonnullos vidi ex longo vsu aquæ vitis, exusto tandem, ac frigefacto viscerum calore, ex insperato incidisse in hydropem. Alios internas alicubi contraxisse inflammationes, vel occulta circa ventrem erysipelata: aliis grauissimam per vniuersam cutim emanasse scabiem; alios B sanguineos alioqui, ac robustos iuuenes, ob humorum combustionem, in quartanas primo insultu incurrisse continuas, ac breui mensium spatio cum quartanæ paroxismis enecatos. sed quid dixerim nobiles hic apud summum pontificem Moscouitas, ac Polonos non nullos, qui vini loco in mensis suis plenas ebiberint aquæ vitis metretas? Et hos equidem quicquid ob consuetudinem excusandos, ac minus læden dos, malè conciliatos dixerim. Ad summum ergo dignitàtis fastigium euecta est vini natura, ac dignitas, & concludemus vt quoniam aqua vitis simplex ferè est essentia vini, & qualitate ignea nedum nutrire valet corpora, si intrò assumatur, nec fouere humanos spiritus, C sed comburere potius erit idonea, ac destruere. Extrinsecùs verò adhibita, sicut ad aliarum medicinarum penetrationem facile vehiculum est, Ischiadique propterea adhibetur, iuncturis, & articulis, & nonnunquam cordi, & aurium surditati instillatur; ita & fouere spiritus, vel solo illitu, atque halitu eã experimur. Vnde rectè tanquã basis quędã præferri solet in preciosis distillationibus, & quas vocãt Quintas essentias, & matrẽ balsami. Hactenus à secũdariis, & cõpositis vinis, ac ex melle mistiones, haud extrinsecas huic tractationi estimabimus, sed quæ in cõmuni natura vini, partes & passiones consequãtur. Sicut & de arte vinorũ in hoc extremo huius libri calce aliqua admonebimus vtilia præcepta, quæ quãquã agricolis, ac vinitoribus videantur relinquenda, D & quomodo vina à contingẽtibus vitijs asserantur; physici tamen est, ac tractationis huius munus explicare causas, & quæ consilia in principiis eius artis habenda sint.

Casus ex abusu aquæ vitis.

Consuetudini ut sit indulgendum.

Vsus aquæ vitis exterior.

APPARATVS VINORVM APVD antiquos, & de eorum conseruatione, ad nostri etiam temporis vsus. Cap. XXVIII.

E

AD concludendum ergo omnem uinorum apud antiquos cultum, nonnulla ex multis utiliter dictis de conditur is uinorum repetam, ac aliqua altiùs subnectam præcepta ex auctoribus de Agricultura, ex Catone in primis, & postea ex Constantino Cęsare, seu Cassio Vticensi inscripto uolumine. Qui ad conseruationem uinorum permulta scribit capita, ad nostros etiã usus ualde utilia: de Doliis, & ualis uinariis de eorum forma, & apparatu, gypsatione, & picatione, utque à uitiis asserantur, de Cellaris deque condiendi modis, & quibus temporibus uina mutanda, ac ad usum haurienda sint. Doliarium legimus apud Iureconsultum, pro loco Doliorum, & Cellam uinariam, quod & Cel-

Doliarium, & Dolium

cellarium. Dolium vas ipsum vinarium figulo opere conflatum, vel etiam ligneum: quo vsu condendi vina legitur quandoque Amphora. quæ mensuræ genus potius erat, quam vas proprium vinarium, vel certè pars dolij minor, testimonio Plinij lib. XVII. cap. VI. Pucinū vinum gignitur in Adriatico sinu, saxeo colle paucas coquēte amphoras, & Horatij carmine in arte Poetica,

Amphora.

——Amphora cœpit
Institui, currente rota cur vrceus dixit?

videtur ergo vrceus minor mensura, & idem forte vrna, vas portatile. quę Budęus, & alij interpretes decernunt, vt vrna sit vas quadraginta librarū capax, Amphora duplo maius, octoginta videlicet librarū, quę hodie ad Cadi Romani capacitatem accedit. Dolium propirè vas vinarium præ cæteris maximum. quod vel ligneum esset, vt Cato cap. XII. Dolia plumbo inquit vincito, vel materie quernea, & vite sicca alligato. in rimas verò medicamentum indideris ex cera, resina, & sulphure, quibus dissolutis igne gypsum addito, vt densum fiat, eoque dolia sarcito. & Plinius cap. IX. Circà Alpes vina ligneis vasis condunt, circulisque cingunt. Vel in communi vsu dolia fiebant opere figulo eaque varia magnitudine, sed parua potius quam magna meminit Constantinus: vt quæ. s. insolationi per æstatem subuehēda essēt in supremam domus partem, vbi lignea sub dio, ac sole exolescerent, & quod in mediocribus dolijs vini substantia magis vnita melius conseruaretur, quam in magis disipata. Picanda verò dolia subdit, statim à camino hoc est à fornace adhuc calida accepta vel si vetusta forent, sub caniculæ æstu, & singulis annis, vel alternis. Picatio verò in Italia ex pice parari, & quinagesima ceræ partè, cum salis vncia, Thuris semuncia, & ad odorē vino conciliandū, suffitus dolijs adhibendus (ex Catone) sertula, schœno, & palma, operculo vasi addito, ne calor exhalet. Vel Iridis pollinem adijciendum, vel Costum, vel Iuncum odoratum Alexādrinum hoc est iam dictum Schœnum alij, & Calamum aromatuum. Post picationem, sarcire dolia monebat Cato, medicamento paulo ante dicto. cum sapa illinenda, & aqua marina Constan. alij iubebant cum Murria, vel Thure suffienda. Gypsatum verò fiebat vinum, vt gypsum in vase inditum, deinde affusum mustum, tandiu agitaretur, donec desiderent partes crassiores ad imū vasis, superstans autem vinum sic defęcatum hauriretur. Conditura nulla adhibenda, ni si ipsis vinis in dolio sedatis, ac despumatis vinum nigrum in noua dolia sic picata infundendum, album melius in ea, quæ antè duos annos vel plures picata essent. Nobilis porrò modus vindemiæ (qui & seruādus nobis est) in Bithynia (inquit Costan. lib VII. cap. XXVIII. ut uinum dulce fiat, triginta diebus antè uindemia in petunculos racemorū intorquent, simulque folia (pampinos) auferunt, quò illabētes solis radij humorem absumant. Vnde uinum, quemadmodum per cocturam dulce fiat. alij lectos racemes ad solem exponūt meridianum: donec uuæ quasi passæ factæ sint. postea per noctem in torcular transferunt, & sub diluculo calcant. Dolia musto non implenda ad summum, ut ne spuma superfundatur: at dum spuma ad labra uasis eleuatur, quæ sponte non effluit, leniter aut manibus, aut sciphulis auferenda, per quindecim dies, tuncque si durabile desideras, oleum stillatitium cū sapa infundendum. durabilissima enim fient uina, & infirma potentiora, tumque operculum doliis addendum diligenter gypso (nos cinere utimur) oblinendum. Capitulum non operculum nominat Plautus in Curculione de seruis furibus, ubi quid subripuere operto capitulo (testæ. s. uinariæ) calidum bibunt. Fortius uinum sub dio locandum: tenuia uerò sub tecto reponenda, cauendaque à commotione, ac strepitu uiarū. Porrò transfundendi, ac mutandi, pro ratione uini triplex ratio habenda est. Quę uina in squalidis locis nata sunt, idest in planis, & umbrosis, post solstitium hiemale

Vrna, Vrceus. *Dolia lignea* *Dolia figlina.* *Picatio.* *Suffitus.* *Tersio, & illitus dolij.* *Despumatio* *Conseruatio per oleum, & sapam* *Mutandi ratio.* *Tempus.*

A male mutanda sunt · quem morē nos in Romanensibus uinis experimur necessarium. firmiora autem vere nouo, & adhuc fortiora æstate. Obseruandumque vt borealibus ventis spirantibus transfundantur, nequaquam australibus. Vinum transfusum in alia vasa plenilunio acetū fit. Nec vnquam potus gratia, sidERUM exortu dolia erunt aperienda, (ex quo arguitur ex antiquis illis dolijs vinum non per scyphonem hauriri solitū, vt nos solemus è dolijs ligneis, sed operculo ex ore dolij remoto) tum enim motus fit vini, nec conuenit ipsum contractare. Vel, si quidem aperiri occasio postulet, solis aspectum per vmbrā vitare oportet. quòd si noctu necessitas vrgeat aperiri, dolium aduersus lunæ lumen obumbrabis. Vitandus quo ad fieri potest australis ventus: B immò, & loci situs ad australem aspectum obnoxius illi vitio fit. quam obrem Vitruiuus Cellam vinariam instruendam monet, quæ auersa ab austro, habeat à septentrione lumina fenestrarum. quæ præcepta optimi agricolæ, in omnī cultu vinorum, etiam nostri temporis, seruanda consulimus.

A ventis.
A luna.

DE PVRGANDIS VINIS, ET QVIBVS remedijs à prauis vitijs asserantur, & eorum causis.
Cap. XXIX.

C HAC supposita circà vini cultum diligentia, Tria præcipuè animaduertenda sūt, quibus vina tentari solēt, vitia. Mucor, Vappa, Acor. Mucor, qui communiter à situ, vitioque loci, aut vasis, vel malè adhibiti cultus contrahi solet: Vappa, si in colorem, & mox in crassam substantiam pinguescat. & tertio cum in acorem transit, quod & ipsum vitium est, nisi cùm in perfectum mutatur acetum. Quocirca iam varia ex antiquis, ac nostris præscripta sunt à nobis præseruandi ingenia, vtque à contingentibus uitijs uendicari possint. Nempe passis sub sole uuis, super crate suspensis gypso conspersis, colatis uinis, & nonnumquam coctis, uel communiter insolatis post annum ad tertium, & quartum annum. picatis D uerò figlino opere uasis, nā lignea dolia, quibus usa est posteritas, non facile sustinuissent assiduos sub sole labores, quin uel situ ligni aliquandiu uina (ut Cato loquitur) uel acescerent, quæ nihilominus subirent uitia. Nostrates porrò agriculæ, ut compendiariā magis meditati sunt artem, per ebullitionē simpliciter, calcatis uuis in torculari, uel magnis tinis ad quattuor, uel quinque dies, unde & purgarentur fæcibus, & quantocyùs ab ingenito uini calore maturarentur ad usum; sic obnoxia magis sua uina effecerunt prædictis uitijs, uappæ potissimùm, & acori. Atque hinc commune refugium inualuisse uidetur apud quasdam Italiæ partes, ut coquerent uel in totum uina, uel ex parte despumarent, quemadmodum diximus, uarijs etiam suis adhibitis cōdimen- E tis. Ex coctione quidem duplex subierunt incommodum: primum, quòd perassata sic uina exurerent potu sanguinem, ac humores facile disponerent ad febres, & acutos morbos: operarijs, laboriosisque duntaxat utilia, prorsus uerò ciuilem uictum agentibus noxia. Et alterum, quòd nihilo secius ea experiretur ad tertium annum uariis obnoxia uitijs, siccari, salsa fieri, uel amara; uel etiam corrumpi non minus aliqua, & acorem uel uappam contrahere. Ad quæ iccirco uitia uinorum propria, non meliora existimo adhiberi posse remedia, quam ea imitari, quæ, experientia duce, ab antiquis tradita, haberi poterunt ad nostros usus probatissima, & aliqua ratione. Videntur ergo de uitijs in quibuscunque uinis, uappæ præcipuè, & acoris, quæ frequenter contingunt, tres in totum animaduertendas causas, materialem, seu naturalem uini humiditatem,

Ingenia antiquorum.

Posteritatis simplex cultus.

Ex coctione vitia.

Viciorum in vinis tres causæ.

tatem, quatenus plus uel minus in uini substantia redundet. ambientis aeris calidi vel frigidi alterationem: & commotionem à nauigatione forsan, & vectura, & à quacunque occasione contingentem. Vnam acoris causam tangit Aristoteles III. de gener. animal. cap III. quam puto equidem cæteris vini, vitijs communem, quòd vina temporibus (& ventis) calidis fæce subuersa coacescunt. hoc enim causæ est potissimum, vt deprauentur. Quarum iccirco causarum remediis adhibendis non vna ratio esse debet, nec idem auxilij genus, sed proprium inquirendum. A commotione, & quocunque motu, satis erit attendere eius vini naturam, prout consuetum, vel idoneum sit, aut persistere, aut alterari nauigatione, aut vectura. quandoquidem multa sunt, vt Græca experimur ad ripam Tyberis aduecta, & Clarellum, & Lachrimam, aliaque eiusmodi generosa vina, quę ex nauigatione beneficium acquirunt, ac meliora euadunt. sicut ex Plinij etiam testimonio dicemus in eorum historijs. Alia ex aduerso leuioris substantiæ, vectura, & agitatione exolescere: & vel ipso strepitu viarum secus cellas vinarias facile perturbari colore, ac in substantia, & sapore tabescere. Quare ipso vsu dicerunt vinitores lagenas seorsum à strepitu esse collocandas. Nec minori cura docet Constantinus VII. de agricul. vitandum esse ambientis aeris tàm æstus, quàm algores, & vnde nullum vina possint concipere malum odorem: quo studio, inquit, maximè cellæ vinariæ opus habent, quæ, & ex situ, ac humore parietum, vel malæ structuræ mucescere solent, ac mucida similiter reddere vina. Curam autem præcipuam circà naturalem singularis vini constitutionem adhibere opus est, quatenus vel humiditate scateant, vel exucca, ac syncera æstimentur. aduersus quam causã multa ex antiquorum traditionibus, ac nostris colligimus singularia auxilia, eaque probatissima. Quapropter penes has causas, tria communia præsidiorum genera ex eodem Constãtino elicimus, quæ preseruãtur à vappa vinum, vel ne contrahant acorem. Sub vno genere sunt exiccatia, ac terrestris essentiæ, vt Sal tostum iniectum: nam hoc prohibet vappã. Item argilla, hac inquit de causa, quia deducit secum turbidum ad fęcem: eoque magis Sal tostũ. Itẽ Gypsum iniectum, quod valde exiccat. Item amigdalæ dulces confractæ diuturnum conseruant. alio loco cum amigdalis addit argillam cum illis coniectam, vt proptius forsan diffundatur, ac imum petat fundum. Et item vua passa cum arena. In altero genere sunt propria clarificantia vini substantiam, quorum in censu pulchrum. & quo hodie passim vinitores vtuntur in vinis gręcis, ac alijs generosis clarificandis. Tria oui candida in situla vini, ac Salis parte conquassata, donec totum in spumam abeat, tumq; vino ad summum impletam situlam in dolium diffundito. post aliquot enim dies clarum vinum, ac substantia firmum haurito. Clarificant alij vinum è suburbiis Romæ collectũ coryiaceis segmentis siccatis per annum, ac leui dolabra leuigaris, in doliũque immissis: sic fœculentam vini partẽ paulatim exugentibus, ac paucorum dierum spacio deferentibus ad imum dolii. qui tamen clarificãdi modus non absque labe vini fit, eneruans eius vires, & nisi continenter bibatur, exolescit in acorem. Tertium remedii genus comprimit, prohibetq; vini exhalationem: vt aqua maris superinfusa pleno dolio ad digiti altitudinem. quod ex antiquis refert Plinius: nam aqua maris exiccat qualitate salis, vncutosa autẽ sui parte (nam omnis aqua maris vnctuosa est) opplet, prohibetque supernè ambientis aeris alterationem. Quod munus & oleum præstat stillatitium, inquit Constantinus, idest, purum (vt reor) & cum sapa iufusum. nam durabilissima facit vina, & infirma reddit potentiora. Vtile eodem teste, & hoc adde cõsilium: Si vinum minetur in Vappam transire, à propria vitiosa fæce segregandum est, & super vini bonam fæcem refundendum. Ex his institutis, auctoritate maiorum, ac longo vsu confirmatis, libet hic nobile experimentum adiicere

Causa ex Aristotele. I. — *Ad commotionem vini.* — *Ex Constantino.* — *Ab humiditate.* — *1. genus auxiliorum.* — *2. genus clarificantia.* — *Ex albumine oui.* — *ex corylaceis segmentis.* — *Ex aqua maris.* — *Secretum ex oleo.*

A B C D E

A adiicere, quid quidam hodie habent in secretis, ne acre, seu forte (vt loquũtur) fiat vinum. Olei puri, atque optimi tantisper in dolium uini fortis infundendum, quoad tenui eius uelo operiatur superficies, tumque superiniectis fluuialibus lapillis, uel fossiciis benè lotis, quantis plena manu exciperes ac benè gypsato, uel cinere clauso dolio, subdita ad imum dolii syphuncula, uinum haurito, ac in potum dato sine intermissione. per lapillos equidẽ iuxtà prædicta uel argillam substituerem, uel sal tostum, quod uerò similius habet. Proprium uerò acoris, ac uini amuletum æstimarem, Resinam tritam optimi vini genuinã cũ oleo infundere. ALIVD, ut uinum paulo post uindemiam inclarescat in dolio, ac potui quantocyus fiat idoneum: ex Aegyptiis petitum B ac paulo ante propositum, qui immersis in hydriam aquæ Nili turbidam, sex uel octo amigdalis confractis, statim claram reddunt, deposita ad imum omni crassicie; sic & nouum uinum immissis amigdalis clarum fieri. Addito & altero mangonio, ut subter ipsius dolii uentrem subiiciatur ad contactum, salis communis quantum lata patina caperet, uel quod arti magis consentaneum arbitror, Salis tosti æquo pondere cum amigdalis iniiciendum. Adhuc bonũ odorem cõciliat uinis, vel mucorẽ, si inceperit cohibet, Malum cotoneum odoriferum cui infixa sint x x. circiter grana Garyophyllorum, idque adligatum funiculo ad medium vini pendeat intrà dolium: nam post paucos dies dolio C ipso nõ cõtaminato, vinũ continuabis haurire syncerius, ac boni odoris. Quidam insuper Hispani in vinis suis, & in græcis hic Romæ condiendis, nodulum lineum cum bombice auellanæ instar cum muschi, & ambræ granis modicè infundunt, vel vasi oretenus adligant clauduntque, ac perennem, illam etiam vasi, ac vitreis œnophoris inducunt fragrantiam.

Alterum, clarificans.

Exiccans.

Ad bonum odorem.

Ex musco, & ambra.

NOVVS CONSERVANDI MODVS, *vt nullum omnino vinum contrahat vitium.*

Cap. XXXI.

D CAETERVM nouum conseruandi modũ, Io. Antonio Fineo Bitõtino, & hic Romæ probatæ vitæ auctore, his subnectendum Secretũ existimaui: quoniam & si nouum ipse asserat inuentum, ad instituta tamen prædicta accedit veterum, ac aliqua ad præsentem vsum indiget moderatione. Duas omnino proponit is animaduertendas esse causas, vnde vina quæcunque, exigui præsertim roboris soleant tractu temporis alterari, ac perturbari. alteram vasis ipsius vitio, eo, quòd lignea præsertim vel mucorem, vel vappam, vel quampiam aliam prauam concipiant qualitatem: altera ab extrinseco ambiente aere, vel à ventis noxa incumbit. Nam tàm aer, quàm ventorum flatus, cùm vasis poros facile E penetrent, manifestam inferunt vino labem: vel alterando substantiam, vel certè exhalabilem vinis spiritum, in quo tota vis consistit vini disoluendo, sic ipsum quasi exutum anima semicadaueratum reddendo. Ad has ergo prohibendas à vino noxas, tàm quæ vasis vitio, quàm quæ ab extraneo quopiam ambiente aere, vel calorificis ventis illabitur; primũ constituenda supponitur idonea vasis contrà has noxas structura. nequaquam lignea, cuiusmodi hactenus compactilibus vasis vsa est tota posteritas, quæ porosa, ac rimosa materia; cũ sit, à quacunq; leui etiã qualitate, vel humorẽ concipit alienum, vel mucorẽ, vel vappã, uel acrẽ saporẽ. Sed esto in posterũ inquit, vasa seruandis vinis figlino opere, ac tota conflata ex syncera creta, quæ siccata sole (vt artis eius est) ac in fornace assata, lateritiam, ac duram concipiant substantiam, quales à multis hinc seculis vettinas Romæ appellant, quasi vehendo idoneas, & aquarias

Vettina aquaria.

Lagenæ. Testa. Dolia. rias, mobilesque de loco ad locum. Lagenas visi sunt antiqui has dixisse, vel quæ etiam minares vulgaris vsus operarijs, mediocres verò Testas à tegẽdis vinis, maxima autem inter cæteras Doliam: nam his vocibus vsos frequẽter legimus auctores vt Horatius ode xxi. libro III. Vbi vinum testa à natali suo consule Maulio conditam aperire in gaudium pollicetur amico. A

O nata mecum consule Maulio ——— Siue gerus iocos
Siue facilem pia testa somnum.

Dyota. Eadem, vel maiora dolia cognominauit græca voce διωτα, quasi duabus munita auribus, ac capulis, à capiendo libro I. ode IX.

Deprome qudrinum sabina ô Taliarche merum dyota.

quę .s. vasa in Sabinis conflarentur. vel quatrimum seruatum è sua vinea, quam habuit in Sabinis. Has verò vinarias vettinas in fodinis sub Vaticano, vbi permultæ fornaces, vt hodie, & omni seculo cõflari solita, mons Testaceus Romæ indicat, qui totus ex earum macerie est, notatur, & Martialis carmine B

Vaticana. *In Vaticanis condita musta cadis.*

Ex quibus plano patet vasa eiusmodi, haud aquis duntaxat sed vinis etiam communissimo tunc vsu in tota italia, & vbique locorum conseruandi paraui *Vasorũ præparatio.* solita, quòd sic lapideam nacta consistentiam, ac densis poris, vt nec vini spiritibus facile exhalantibus essent perius, nec exstrinsecæ vlli noxe aeris fierent obnoxia. Potissimam ad hoc benè præparatis, ac coniunctis dolijs ipsis; tùm intus pertotum ex aere cera, ac Resinę Terebenthinæ portione oblitis; ac pice forinsecus picatis: tùm etiam quod præcipuum est, repletis vino dolijs, superinfundenda est, optimi olei situlo vel metreta trium, aut quatuor librarum pondere, & operculo subinde addito, vel eadem materia conflato, (vel sorbiguo, aut laseris fortiligno) similiter incærato, infarctaque in circumferentia cærula cum linamento præparata, vt ne rimula quidem intersit vasi vnde contentum vinum valeat expirare, nec ab extrinseco aliquam suscipiat alteratio- *Summa operis.* nem. In his fermè tota consistit huius ingenij ars: in figlino dolio optimè conflato, ac firmo, quod pice foris, intus cæra sit communitum: oleo superinfuso ipsi vino, ac desuper cooperculo, seu capitulo, item cærato, ac arctissimè vasi infarcto, Pice duntaxat, ac intimè antiquos cùm vsos fuisse dixerim, id firmius existimarem munimentum, & quæ humorem, ac solem facilè sustineret. cærã C D
Cur cera nõ pice. tamen prælegit hic auctor, (qui Plinij locum minus videtur animaduertisse cæram accipientibus vasis, vina acescere, lib. XIV. cap. XX.) quia cæra, inquit, gustui humano minus ingrata, nec nauticum illum sapit nidorem vt pix, mastichini pulueris illi admista portione, ac aromatibus nonnullis, tùm quæ infirmam, ac facilè liquabilem calore vini coercerent substãtiam, tùm quæ & aliquam adderent cærato sic vasi odoris gratiam, vt schæmanthum ex Constantino diximus, Iridem, cinnamomum, costam, vel etiam garyophyllos, ac nu- *Picatio.* cis muscate pollinem. Non picabant veteres exterius sua dolia, non mirum, quia sub sole exponendis vasibus, omnis picatio diffueret, sed interiùs tantũ, vt esset & vasi munimen, & continendo vino: at vasis nunc citrà solem condendis, & in cellariis, & foris pice muniendum instruitur, & intus cæra, grata gustui, ac cum mastiche, & terebentina valde tenaci. Picanda verò, ac cæranda, vt ex antiquo eiusdem Constantini instituto monemur, dum statim à fornace calens, adhuc vas in intimos vsque poros imbibat adhibitum vnguinem firmãq; E
Vasis forma. recipiat, ac perennem impressionem. Esto vasa rotunda, ac circinata ad rotam forma, magnitudine ad trium, vel quatuor cadorum capacitatem, fundo ad imum solido, ac plano consistant, circùm verò ad medium vsque ventrem, currente rota duplici ambiantur corona, quæ, & maius vasi præstent robur, & media sub auriculis vasis ferreo circulo, etiam si opus erit, vel plumbeo (vt Cato monet) fictili minus aspero, corroboretur, vel tenaci funiculo ambiatur.

Lato

A Lato sint ad summum ore, palmi ad minus latitudine, sub quo intimè ad duos colli digitos alter promineat, circulus digiti instar, & planus, cui, s. operculum supernè insideat, & in medio foramen, quantum in fundibulo vinario capiendo satis sit, quod solido subinde infarctum sit manubrio ligneo, cera similiter, ac linamento communito, eoque foris quantum manu capi possit prominente. Ab imo fundo vasis ad medium ventrem, tria uult constitui breuia oscula, aperienda, quatenus opus sit imum, unde fæcibus extractis perpetuò forti stipite clausum teneatur, alterum palmi instar superius pro cannula hauriendo vino deseruiet, & tertium quasi breue spiraculum, unde vini qualitas opportunè tentanda sit, singulis alioqui in intimam usq; cauitatem infarctis ac exactissimè, vt ne aurã quidẽ expirẽt, clausis (nec oscula in vasis, nec capulũ admiserint antiqui, sed duas vtrinq; vasi auriculas.) His modis inquit auctor, conseruandi vina tùm vt ne ingenitũ exhalet spiritũ, tumq; ne ab extrinsecoambiẽte vllã sentiãt alterationẽ: sicq; non valida tantũ, sed & exiguì roboris, & raspata diù seruentur cui; vulgaris cõsentit pharmacopæorũ ars, qui vitreis vasis vinũ è granatis expressum, & cytoniorũ, & quoruncunque tàm herbarum, quàm fructuum succos, indita supernè olei semuncia diutissimè conseruant. ob puritatem, & densitatem vitri, quod nullos admittit poros, vnde cõtentus succus nec exhalare, nec ab extrinseco quopiam vitio affici potest; oleo præsertim superinfuso, quod omnem prohibet extraneam alterationem. C quo exemplo si figlina pariter vinaria parari possent, intrinsecùs, & extrinsecùs vitrata, nulla ipsis opus esset picatione, nec ceræ illitu, sed obstat in his vasorum magnitudo, ac materia igne adhibito fragilis, nam subiecto iterũ igne vt vitreum excoquerent nitorem, non vacarent periculo quin pluri ex parte confringerentur. Persuadet, & hunc modum comparandi dolia commoditas, & impensa, quando tàm diuites, quàm pauperes familiaria idgenus, vel unũ uel plura parari sibi poterunt dolia, & quæ non imis cellariis, uerumetiam & in atrijs, & in cameris politioris etiam uitæ hominibus præbere poterunt honestum spectaculum: affabre præsertim extructis uasis, cælatis etiam, ac appictis dum conflantur venustis signis, ac figuris animalium, fructuum, florum, ac D uariis pampinorum coronis, & aliis ornamentis, quæ usus postea subministrare poterunt ad libitum magis idoneis. Vitanda erunt & cauponarum mangonia, quæ quisque experimur noxia vitæ, dum vina in ipsis doliis mangonizant sulphure, sale, alumine, sicut & coloribus herbarum, ac fructuum, etiam noxiorum, & albuminibus oui, & larido appenso, unde Vappam fortè prohibeant. Odoramenta tamen dum parantur gratiosa adhibere conuenit, ex his quæ diximus aromatis, cinnamomo, schœnantho, iride odorata, uel etiam mastichino polline, sicq; medicatũ cæramentũ oblinire uasis, quẽ morẽ, & antiqui uidẽtur seruasse picãdis, ut dictũ est doliis, & illo Horatii carmine pater in poeticis,

Quo semel imbuta recens seruabit odorem Testa diu.

E Testas nõ dubiè uinarias eiusmodi, ac medicatas indicans. His accedit & parsimonia impẽsæ: nã sic semel benè præparatis uasis, eadẽ ad plures annos, & quãtũ, ab extrinsecis iniuriis tuearis, vel sola ablutione per simplicẽ aquã ad perpetuũ vsũ habebis idonea, nẽpè quando exhausto uase alterũ infundendũ erit vinũ, ac abluto, suffitũ quoq; ex uariis aromatibus, ac odoribus supponere licebit, ac ijs imbuere testas ex usu erit. Cęterũ preter doliorum eiusmodi uetustã consuetudinẽ, quorũ pleni sunt libri, & illustria poemata, tota fermè Hispania hunc seruat usum, qui congesta uina utris coriaceis, quibus communiter utimur caprillis, & olearijs, in lagenas eiusmodi testaceas, ac picatas infundũt, humiq; obruta cõseruãt diu sincerissima: nec secus hodie in Cãdiã, suas Maluasias Cãdiotę in uasis figlinis, ac picatis conseruant, sed postea in cados ligneos transfusa ad commoditatem nauigationis, perrarò nec Venetiis, nec Romæ experimur aduehi synceras, nec ita amabiles, ut prædicant, nec garbas, sed

Artificij huius argumenta.

A commoditate.

A fallacijs cauponum.

Odoramenta.

A parsimonia.

Vsus talium vasorũ Hispania.

In Candia.

aliquo eiusmodi mucore ligni, aut picatio odore sapidas. Verùm in aduectitiis ex certis Italiæ partibus trita magis sunt exempla. Nam Trebulana sancti Ioãnis ex Hetruria vitreis, aut testaceis aduecta, ac cærato subere dũtaxat clausa, quanquam exigui roboris, experimur tamen tota æstate incontaminatam seruare suauitatem, & à portu Herculis similiter validiora, & rubra à Monte Politiano. Nec minus ex Picenis, & Vrbeueteri, itẽ Hetruriæ, testaceis eiusmodi vasis conuehuntur vitratis angusto ore, quas Truffas vocãt, eæque arcto subere incærato clausæ, ac ad mensas fastuosas seruantur, quarum exemplo si vitrata similiter fieri possent hæc vinaria dolia, nullo alio opus esset aut picis, aut ceræ munimento, vt iam diximus.

In vitratis vasis.

Truffæ in Picenis.

APPENDIX, AC CENSVRA
in nouam inuentionem.
Cap. XXXII.

VERVM vt noua instituta solent longo vsu, ac tempore firmiora, ac vtiliora euadere. Tria adhuc mihi occurrunt melius pensitanda, vnde nouum id inuentum non facile possit antiquato vsui ligneorum doliorum præualere, nisi aliqua moderatione adhibita Vinearum, ac vinorum aucta vbique terrarum in immensum copia: longissima, quæ in tanto, ac nouo ministerio opus erit talium vasorum series: & tertium, quoniam commoditati nauigationis nunquam nisi lignea suppeditari poterunt dolia. Consentanea mihi ratio fit, ob mediocrem antiquis vinorum vsum, quod aduectitia ex Græcia potissimum atque Asia, non nisi paruis, ac benè concinnatis eiusmodi vasis conueherentur. atque ijs inquam paruis, & quæ pertinaci adeo materia essent extructa, vt possent nauigationi, ac tot vecturæ incommodis persistere, vel vtris coriaceis conuehi, quemadmodum in Homero sæpè, & in Apuleio legitur: quibus, & in Hispania, & in Germania communiter vina conuehuntur. Non mirum, quia vsum rarũ fuisse obseruamus, & modicum, & quæ non nisi principibus, aut fastuosis conuiuijs propinari consueuerint, eaque prima tantùm potione, vt de Falernis meminit Plinius dari solita, & peregrina similiter nonnulla inter illos luxuosos ritus, & ætate, & pretio monstruosa. Testacei eiusmodi fragmenta peregrinæ materiæ frequenter in macerijs antiquis Romæ occurrunt: integrum verò adhuc vas apud me est, inuentum hic ad radices Mausolei Augusti, vbi hæc scribo, dum fontem in Viridario extruerem, quod durissimo rudere, non currente rota, vt videtur, sed manu coaptatum, & postea coctum in fornace, ac firmum, vt vix cuneis ferreis excidatur, viginti circiter librarum, non amplius capax. In quo nimirùm vasis genere aduectum verisimile fit, vel Pramnium ex Meonia, vel Maronæum, vel aliquod ex his generosis vinis, quod vase testaceo adhuc sincerissimo seruatum esset, vnde nec vitio vasis, nec vecturę aliquã susceperit labem. Hanc similem testam dum meminit Horatius ab vsque Consule Manlio, die suo natali conditam, eamque se cùm quinquagenarius esset apposuisset amicis, & similes aliæ scriptorum auctoritates; facilè indicãt, quòd eiusmodi vina perrara essent, ac ad delicias seruari solita, alioqui mirum fit, cur ille testam tot anteactæ suæ vitæ annis non attigerit, primis saltem natalibus suis, & quæ Plinius narrat in conuiuiis Principum fastuosis, post centum quinquaginta, & ducentos annos seruata aliqua: nisi quia illa non dubiè seruassent in maximis delicijs, ceu rem preciosam, ac in potus Principum. Vnde nec mirum quòd in tanta gloria poetæ, ac alij scriptores affectassent

Tria moderandi argumenta.

Antiquis parua vasa.

Testaceorũ materia lapidea.

Singulare seruatæ testæ exemplum.

Antiquorũ salutis nota.

A sent vinorum eiusmodi mentione: quin immo magnam arguimus illis seculis peruersitatem, quando maius reputarent scelus mulierem, seruos, operarios vinum bibere, quàm viros principes inebriari, vt legimus Philippum Macedonem, Alexandrum, Tyberium; nec dedecus putarent Catonem semiebriũ in Senatum accedere. immò nec hilare videtur fuisse conuiuium nisi accũbentes vini generosi potu luxuosis diffluerent moribus, sono, cantu, ac risu, ac amoribus indulgerẽt, ad quos luxus vel ipse Horatius inuitat amicos suos aperiendam tam diu seruatam illam testam, ode xx. libri III.

Hor. luxus.

O nata mecum consule Manlio,
Seu tu quæ relas, seu geris iocos,
Seu rixam, & insanos amores,
Seu facilem pia testa somnum.

B

Non dubium inquam sit, spectabilem illam testã, tot annos seruatam in cubiculo, ac museis suis, ac sua manu hospitem aperuisse amicis in lætitiam sui con uiuij. & quales auctor noster æmulatur testas in camera seruandas. Verumtamen si hodiernas coniectemus vinorum nauigationes in Vrbem Romam, ne dicam alias, consentaneum sit non nisi ligneis dolis decem cadorum, quibus communiter vtimur perfici posse, quæ vel ex ipso vectigalium immenso censu centies millie ssuperasset numerum. & cùm dimidio minores supponamus parari oportere testaceas eiusmodi lagenas, ex Velitrensibus duntaxat vinis, C quæ quotannis Romam millenarijs cadis conuehuntur, planè licet colligere, quòd nec vasta sub Vaticano cauamina fornacũ, nec doliorum sine numero apparatus ad tantum opus sufficerent. Ob has ergo difficultates, cùm non facilè sit doliorum ligneorum usum iam antiquatum, ac necessarium abrogare; breuè hic ex institutis ueterum subnectemus conditurę formulam, unde modus hic conseruandi uina figlinis eiusmodi uasis, aliquò in communi usu habiturus sit locum.

Argumentũ a copia vinorum, & testarum.

FORMVLA NOSTRAE CONDITVRAE
Vinorum ex institutis antiquis.

D

VTILISSIMA inquam, ac rationi consentanea uideri poterit hæc conditura ad conseruanda diu uina in testaceis uasis, si ad ueterum instituta moderetur, ac cõformetur: nã omni sui parte uidetur ad illorũ usum moderanda. Primũ supponimus ad immensam uindemiã nostris præsertim tẽporibus, & in Italia, quòd impossibile sit non lignea, quibus utimur habere dolia; eaq; magna, ac numerosa, ut omni usui sint cõmodissima, & cum his sufficiẽda figlina uasa mediocria optimè, ut ipsi ueteres solebant conflata, ac parata, in quibus selecta saltẽ uina condiri, ac conseruari diutissimè possunt, & ad fastuosas forsan illas cænas, unde cum poeta liceret orgia canere, ò nata mecum con E sule Manlio. Testa ad quinquaginta annorum uetustatem seruata. Hinc de tempore condiendi, & ordine: præcipuum seruandum arbitramur Constantini præceptum iam propositum, ut nulla uinis conditura adhibeatur ad conseruationem, nisi illis omnino sedatis, ac purgatis. quod commodissimè in ligneis dolijs, difficile, & nõ sine fracturę discrimine in testaceis fit. Sequestrãdo uidelicet omnem fæculentam partẽ, & redundantem delingendo spumã, donec omnino mustum efferbuerit. hęc autem cum partim naturæ sint munia digerere. s. inæqualẽ musti substãtiã, deponere fæces, subleuare spumã, ac firmari vini motũ; partim verò opus sit manuũ ministerio, subtrahere fęces, auferre spumã, trãsfũdere purgatũ vinũ in alia vasa puriora, eaq; collocare ad cõdimẽtũ, ad hæc opera perficiẽda, cũ inepta sint, nec adeo capacia mediocria eiusmodi testacea vasa copiosæ vindemiæ reponẽdæ, & quæ vasa sine discrimine

Ligneæ dolia necessaria. Figlina.

Ex Constantino instituta.

agitanda sint; detersa fece lotione, transfusione vini, & aptæ collocationi; necessario ad hæc omnia ministeria lignea requiruntur vasa, eaque magna, ex quibus commodè liceat perfectum vinum in eiusmodi figlina vasa mediocria & quot opus erit transfundere, ac suo quæque operculo obstruere. Ad hunc finem non dubiè videntur illi veteres testacea vasa excogitasse, eaque tam diligenter longo usu didicerunt concinnare, picare, gypso farcire, sulphure demum, ac sale uina conspergere, &, vt Constantinus docuit, oleum superinfundere; certi. s. hoc condimento, quod sic plena, sarta, ac tecta vasa forti gypsi malagmate, facilè, & vecturæ, & nauigationi, & tempori resisterent, vnde sic munita ex vltramarinis etiam transuehi tutò potuissent, ac diutissimè intacta conseruari. Atque hinc reliqua disce discrimina, ac requisita ministeria: primùm vt vasa sint benè parata, ac præcepto Catonis picata intùs, non foris, nequaquam cærata, antiqua apud Plinium obseruatione lib. XIV. cap. XX. nam cæram, inquit, accipientibus vasis, compertum est vina acescere. Pix verò tenacior, nec piceum ex ea verendum nidorem noxium, longa veterum experiētia, sed qualitatem dumtaxat exiccantem haberi, & quæ corroboret, vniatque vini substantiam, vbi cæra, & terebenthina sustentore, & calore ipso vini, & ambientis aeris diffluit, ac situm mucidum (ut uidemus in cæreis) contrahit. quemadmodum nec sulphur veteres, nec gypsum abhorrerunt in vasa vini cōspergere, nec marinam aquam infundere, quæ nimirum sui crassitie, & grauitate omnem contraherent ad imum vasis lentorem, ac fæculentas partes, oleoq; superinfuso exactissime communirent. Non simpliciter oleo, sed (ut ex Constantino proposuimus) oleum esto purissimum, & cum sapa, quæ vt naturalis vini soboles est, omni labe depurata ac ferè incorruptibilis, ceu magistra quędam (ut loquuntur) superinfusa statim vino subiecto imbibitur, ipsumque perficit, oleum verò sui uiscciditate supernatans, ceu munimen quoddam est, ac omnem prohibet extraneam offensam. Tandem capitulo indito, sigilletur testa (ut ijdem monent) non cęrula, aut filo, quæ similiter facile exolescerent, uel blacta, uel aranea eroderentnr, sed medicamento, etiam contra blactas, (ut Cato describit) ex ceræ parte, I. resinæ, forsan colophoniæ picis parte I. & sulphuris parte I $\frac{1}{2}$. quibus igne colliquatis, gypsum cōtritum patinæ addito, eoque emplastro, seu forti cæmento rimulas inter operculum, & uas farcito, quo glutinis tenacissimi genere uidemus marmorarios durissima saxa conglutinare: unde concludit Constantinus, contentum in intima testa uinum durabilissimum fit, & quod infirmum euadit potentiùs, ac plena id genus uasa sarcta tecta (uenit in prouerbium) hoc est exactè communita, ac extructa, licebit antiquorum ritu, uel in transmarinas conuehere regiones, ac in longissimum tempus, intacta, & incorrupta diu uino seruare,

Testaceorū vasorum usus.

Picatio cur ex pice quā cera.

Gypsi, & marinæ aquæ cōspersio.

Sapæ necessitas.

Operculi obstructio. cap. 39.

FINIS PRIMI LIBRI.

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA,

ANDREAE BACCII ELPIDIANI, Medici, atque Philosophi,

LIBER SECVNDVS.

IN QVO DE PROPRIIS VINORVM differentijs, ac facultatibus, ad vsum nostri temporis cultu.

A GENERA hinc Vinorum, ac differentias proprias explicaturi, rursus animaduertimus, quod Mustum ex prædictis incipit in vino nouo habere vini rationem, cuius deinceps partes, ac passiones prosequemur. A Musto igitur tãquam à communi vinorum materia, cùm innumerabiles emergant differentiæ: ingeniosam Galeni occurrit proponere distinctionem, I I I. de ratione vict. in prin. in qua, & genera vinorum, & differentias, & tractandarum partium ordinem tàm apertè distinguit, vt hac aurea duntaxat doctrina proposita, summam quisque rationē de omni vini genere habere possit, tàm de antiquis, quàm de nostratibus. In

Vinorum ex Gal. numero facta distinctio.

B primis statim uerbis eius commentarij, excusans Galenus Hippocratis breuitatem, qui inordinatè, ac diminuitè Vinorum fecerit catalogum, quasi supplementum (ut bonum decet interpretem) ipse habiturus, duas proponit de omnibus uinis generales distinctiones, altera quidem secundum naturam comprehendit differentias: altera uerò quæ ex accidenti contingant, ab ætate, & tempore, & loco: quæ quanquam extrinsecæ sint circumstantiæ, & simul tamē cum annis, & saporem, & colorem, & facultates quoque non mediocriter uariant. Ex natura, inquit, quinque habentur differentiæ, una ex colore, altera ex gustu, & sapore, tertia consistentiam respicit, quarta odorem & quinta uir-

Differentiæ ex natura vini.

C tutem, & facultatem decernit. Quæ ergo in colore est differentia, ea in album, & nigrum, fuluum, & flauum, & rubrum diuiditur, & qui medij: ex his constãt, ut in colore sic in uirtute mediocres, ac permistæ reperiuntur qualitatibus. Ex gustatu, ac sapore, differentia, in dulce, & austerum diuiditur, & ex his medium, tùm quod nullam quæ manifesta sit habet qualitatem, tùm quod, ex utraque constat qualitate, & in id, quod acre, appellatur. A consistentia autem differentia in aquosum diuiditur, & tenue, & in ualde crassum & in horum medium, quæ coniunctam ex his continent substantiam. Ab odore alia quidem boni odoris, alia non boni, immo fœtentem quendam & insuauem nacta sunt qualitatem, alia nullo pacto olent, sed aquæ instar inodora. Demum à facultate

A differentiæ.

tate sunt differentiæ, merito cuius aliud quidem potens, aliud verò imbecillum, aliud medium, & quod inter hæc interiacet Potens viunm appellatur vinosum, οἰνώδης græcis, quod facultate vehementer, celeriterque calfacit corpus, caputque tentat: imbecillum verò huic contrarium, quod, & aquosum dicitur, aquæ s. tenuitate adsimile, & non colore, nec odore nec manifesta excedens calfactione. Hę secundum propriam naturam reperiuntur in vinis differentiæ. Quæ verò ex tempore sumuntur, differentię eiusmodi sunt, quæ extrinsecùs accidunt, nempe quatenus tempore acriora & calidiora fiunt vina. atque vnà cum his tùm colorem, tùm substantiam, tùm odorem mutant. quæ non perse, sed tanquam simul cum annis facultatem commostrãt, eatenus differentiam facere videtur. Cęterùm inter proprias viuorum differentias, quædam iuuant, aut lędunt propria ratione, vt dulcedo, & austeritas: deinde tenuitas & crassicies substantiæ, & potentia, vel imbecillitas. sed differentiæ, quæ tùm à colore, tùm ab odore sumuntur, peraccidens indicant: quatenus hæc quidem, & aquosa, & alba, & fulua, & nigra: alia verò aquosa, & inodora, vt aqua, uel quæ unguenti instar benè olent. Hæ igitur, (concludit Galenus) sunt uinorum differentiæ, quæ, & secundũ naturæ proprietatẽ, & per accidens erũt considerandæ. Quibus adde ad tractandi methodum, & hanc aliam habendã esse rationem, quòd haud quaquã propositarũ differentiarũ sequuturi sumus ordinem à colore, substantia, sapore, odore, ætate. Nam hę differentiæ haud singulæ sunt suarum specierum constitutiuæ; uerùm ut omnes consequuntur uel priùs, uel posteriùs formam, ac uariant facultates, sic commodiùs sub facultatum censuris uenient explicandæ, exemplo quod propositum est de Potenti uino, & imbecillo, nã potens per has differentias constituitur, quòd substantia syncerum, colore fuluo, odorato, consistens ætate, & cum manifesta calfactione sit. Imbecillum uerò cõtrarijs constabit differentijs, quia aquosum, & tenue, nec colore, nec odore, nec ulla alia excedens qualitate est. Iuxta præceptũ ergo summi philosophi. In quibus rebus non est aliquis ordo partium tractandi essentialis, incipiendum unde quis melius tractet, ac doceat; A facultatum differentijs incipiemus ex quibus utilissimam habebimus methodũ non modo inueniendorum generum, & specierum, sed ad capessendas quoque cæteras uinorum differentias, commodissimam nacti erimus uiam. Quarundam uerò nihilominus differentiarum, quæ instituto huic nostro uidebũtur magis opportunæ, propria aliqua subnectemus capita. Vt quæ ab ætate manifestè uariant facultates ipsas, quæ de nouis, & uetustis uinis sint differentiæ: à saporibus, quæ Dulcium vinorum sit natura, austerorum, & reliquorum saporum: & item colorum, quæ in albis, rubris, nigris, flauis, aut fuluis sint differentiæ. quæ omnes semper ad facultatum scopum, & ad humanæ naturæ vsum erunt comparandæ, & explicandę.

Differentiæ ex accidenti

Ordo tractã di de differẽtijs.

Differ. à iuuantib. & nocentibus.

V. Metaph.

DE COMVNI TEMPERAMENTO *Vinorum, vtq; penes suas facultates, & calidũ, vel frigidum constituendum sit. Cap. II.*

EX numerosa iam prescripta à nobis distinctione Galeni III. de ratione victus, de differentijs vinorũ, quia aliæ sunt propriæ, & secundum naturam, à colore, sapore, substantia, odore, ac virtute: aliæ ex accidenti ab ætate, & tempore, & loco, iam planè constat de facultatibus, & qualitatibus eorum non esse simpliciter pronunciandum. Sed inquaque differentia vt incolore dictum est, quòd alia vina sint alba, alia nigra, alia media: & simpliciter in sapore substantia, & odore, &

A re,& in facultatibus; quarumcunque ergo differentiarum, & facultatum vinorum, decernendum est magnam esse latitudinem. ita vt, si considerentur in quaque differentia extrema, & media; in vno extremo non dubiè alia vina erunt facultate, & qualitate calida: in altero frigida, in medijs verò inter hæc differentijs minus calida, vel minus frigida, & temperatarum qualitatum erunt vina. Sint hactenus hæ communes notiones, quas nemo in primis scientijs exercitatus negauerit; adhuc facultatum hanc latitudinē in qualitatibus suis, tria comprobant in principijs artis demōstrationum genera: alia habentur ex effectibus & operationibus vinorum, quæ prima est nostri modi cognoscendi via, alia ex eorum constitutionibus sumuntur, ex principijs naturæ; B alia tandē ex auctoritatibus quibus planè cōcluditur non esse vinorū vnā naturam sed innumeras, ac fermè oppositas inter se differentias. Ex effectibus, ac operationibus, quæ se nobis statim offerunt, quis dubitat in omnibus vinis manifestas reperiri contrarietates? nam vinum communiter, & calefacere, & frigefacere, & humectare, & siccare conspiciemus. Et quos licebit effectus ex Aristotele III. Proble. sectione de vinis percurrere, alios ex bibentibus impinguāt, alios extenuāt, quinimmo idem vini genus alios ebrios reddit, & furentes, alios trepidos facit, ac præcipitat in grauissimū soporem: alios facit eloquentes, & dicaces, alios mites, & misericordes, alios ex morbis incendit, ac febribus obnoxios reddit, phreneritidi, synanchi, pleuritidi, nōnullis suo calo C re ensipelata conciliat, inflammationes, pruritus, scabiem, tumores id genus præter naturam adurentes, gignunt, & herpetas, & carbunculos. Ex aduerso autem idem vinum non minus, & morbos frigidos excitat. Quapropter ex auctoribus, quos legi, apertè Plutarchus in Sympos. III. quest. v. ex effectibus arguit vinum esse frigidum quæ tamen rationes si ritè ponderentur, non tàm vinum concludunt frigidum, quàm calidum. Nam epotum inquit vinum potens frigidi imprimit passiones. Somnum inducit, torporem, debilitatem mēbrorum, segnitiem ad coitum, & semen gignit frigidum. Vel quas non parit frigidas, & contumaces ægritudines? Apoplexiam facit, neruorum distentiones, conuulsiones, paralysim, linguæ resolutionem, extremorum contractio- D nes, Defluxiones ad inferiores partes excitat grauissimas, asthma, tussim, palpitationem cordis, podagram contumacissimam, ischiadem. quinimmo, subdit, vbi vinum innatum calorem profligauerit, extinxeritque senium accelerat multisque propterea antè tempus caluitiem, & caniciem inducit. Præterea acetum cùm vini quædam soboles sit, inter omnia quæ ignem extinguunt, id maximè omnium aduersatur igni, flammam uincit, & comprimit, ob exuperantem in eo frigiditatem. quapropter & antiquitas draconem, & hederam baccho consecrauit, quia hæc frigida sint natura. Nec rectè quidam putant eo signo uini calorem argui, quod post haustam potu cicutam, uinum retundat uim ueneni: nam ex aduersum res se habet, uinum cum cicuta tempera- E tum, uenenum fit immedicabile. Quas rationes quanquam putauimus pro tanti viri auctoritate ponderandas, eas tamen hoc potissimùm nomine adduximus, quoniam ex earum solutione vberior hæc fiet doctrina. nā omnes sub vna eademque succumbunt ratione. Nempè quia vinum maxime potens, non tanquam materia fit prędictarum eiusmodi passionum frigidarū: immò cū natura calidum ponatur, & euaporans ad caput, non primùm, sed secundaria actione tanquam agens causa promouet materiam, fumosasque superfluitates ex quibuscunque corporis partibus eæque in cerebro coaceruatæ, ac ex eius intemperie frigida frigefactę, defluxiones excitāt, quę, sunt omniū eiusmodi morborum contumacium causæ. Cęterum quid hoc in casu facit, Acetum qualitatem frigidum, vel quòd hedera frigida cùm sit, & Baccho consecrata, ergo Bacchus, & vinum frigidum? quæ argumenta sunt extrinseca, ac

Facultatum vinorum latitudo.

Tria demonstrationum genera.

1. argum. ex operationibus.

Ex vino morbi calidi.

Morbi frigidi.

Ex Plutarc. vinum frigidum.

Secundum.

Tertium.

Quartum

Quintum

Ad oppositum.

Vini actio duplex.

Ad 3. & 4.

Aceti actio. longè gentium à natura vini aliena. Quippe Acetum, (vt iam suo loco declaratum est) cùm à corruptione vini totũ euaserit qualitate frigidum, & siccũ, & quasi vinum emortuum, & igni contrarium, extinguit apprimè ignem. at vinum in ignem coniectum, tenuibus, ac igneis suis partibus conflagrat totum fortiùs incendit, nequaquam extinguit. *Ad 5.* Nec minor explicatur efficacia vini suo calore, cum cicuta admisti, vnde violentum fiat venenum. non quidem vt frigidum frigido addatur, vt fallacia concludit argumenti, sed quia vinum immistum cicutæ, frigidæ, & segnis naturæ, accedit illi tanquam vehiculum, suique tenuitate, & calido spiritu penetrans, defert vim veneni illico ad cor, vnde quantocyus interimat. Minus hos affectus excitabit mediocris roboris vinum vllatenus frigidos: minimè verò omnium aquosum, & olygophorum, quod vt minus calidum, nec uaporosum, & frigidum, febrientibus exhibitum, extinguit sitim, ac febrilem quodammodo attemperat calorem. Ad huius verò eruditionis corroborationem, non minoris controuersiæ altera similis quæstio vertitur inter sapientes de Temperamento Argenti viui, quòd similiter ab effectibus, alij calidum ponunt, alij frigidum. *Argenti viui ambiguũ temperamẽtum. Calidum. Frigidum.* Ex vna parte, quia calfacit siccat, incendit, vesicas excitat, vrit humano corpori adhibitum, qui effectus sunt omnes rei calidissimæ: ex altera, quoniam non minus refrigerat, immò est actu ac substantia aqueum, & frigidissimum, operarios, qui circà eius metalla versantur, breui spacio temporis infirmos, aut paralyticos reddit tremulos, letargicos, torpidos, mutos facit, & surdos, & non paucos in ipsis operibus repentina corripit morte. Ex his planè contrarijs effectibus, peritissimorum nostro tempore subortę sunt disputationes, quorum alij argentum viuum ponunt calidum, & siccum in quarto gradu: ex aduerso alij frigidum in extremo, & humidum contendunt. & Alchymistæ non humidum dicunt, sed noua appellatione Aquam siccam vocant. *Solutio.* Quam nos eadem similiter distinctione in VI. de Thermis libro definiuimus quęstionem, Argentum viuum cùm sit natura calidissimum, ac totum vaporabile, & igneum; morbos tamen inducit frigidos, quia naturæ humanæ inimicum, vrit adhibitum humores vsque ad humidum radicale, dissoluensque temperamentum, destruit calorem innatum, defluxionesque excitat præsertim à cerebro contumacissimas. Pro hac ergo similiter ambigua natura vini, ac magna temperamenti eius latitudine inter calidum, & frigidum, *Varium vini temperamentum.* vnde affectus inducit bibentibus vario gradu & calidos, & frigidos, & mediocres; excitatam audio à primis nostris annis in conciliabilem controuersiam inter duos apprimè peritos Veronæ medicos, *Iuniorum cõtrouersia.* Antonium Fumanellum, & Bartholomeum Gaionum, quas non plenè legi, alijs intentus. Sed ad iudicato suarum quæstionum iudicio quatuor eruditissimis illa ætate viris, ex vna parte Hieronimus Fracastoreus vinum decreuit calidæ temperaturæ, & humidæ pro Gaiono: ex altera verò, Consaluus Barreda Hispanus, quem noui tunc temporis Maceratæ, Anconæ, & Firmi Medicum, ac disputantem acerrimum, iudicium tulit admodum diuersum, vinum quidẽ esse humidum, nec tam calidum, quam frigidæ temperaturæ. Quos inter epistola legitur Ioannis Manardi, *Manardi sententia.* qui cùm unus esset ex arbitris, cum laudabili dexsteritate iudicij pro utraque asseruit parte, & calidum, & frigidum, simulque humidum pronunciari posse uinum: itaque utriusque concilians controuersiam, hinc alterum Damætam hinc Melibæum alterum concludit esse ambos suo pignore dignos. Quamobrem, & nos relictis aliorum iudicio, illorũ disputationibus in hoc primo genere demõstrationis, ab operationibus atq; effectibus admodum contrarijs uinum in latitudine suarum facultatum, hinc calidi temperamenti in potentibus. s. ac generosis apprimè uinis, hinc ex opposito frigidum in aquosis, & olygophoris uinis esse constituendum, innumeras uerò in medio ab utroque extremo interesse differentias, & magis, & minus

A minus calidas, & frigidas. Hanc verò manfeftam in vinis naturæ varietatem, alterum confirmat demonftrationis genus, quod fumitur ex prinicipijs naturæ vinorum. Qandoquidem ex iam determinatis à nobis de varijs vuarum generibus, & quæ abundè magis in fequentibus vinorum hiftorijs venient comprobanda; demonftratio certa fit, quòd fi tale vinum conftituendum eft, qualis in matrice vua in fuo quæque genere eft: & inter vuarum innumera genera (vt ex II. de alimentorum facultatum, propofitum fuit capit. x.) pluri ex parte frigidæ funt, & humidæ naturæ; non videtur ergo dubitandum, vinum in origine fua, vt miftarum partium, & contrariarum qualitatum, ita & in aliqua fui fpecie reperiri exactè frigi-

II. Genus demõftrationum.

B dum. Quin immo nec vuarum vllum genus caput tentat, ob vincentem in eis frigidam, & aquofam qualitatem: nec muftum ob eandem genuinam qualitatem, vel ob remiffam admodum caloris fenfum, euaporat vnquam ad caput, & multa non mirum vina eundem non tranfcedunt caloris gradum, quin frigida potius dicantur. Miffa hinc facimus loram, [illegible], & fecundaria vina, [illegible], & impotens dictum, aquofa diluta, & tenuia, & paffum etiam vinum, quæ de iure, ac Plinio atteftante, vina dici non merentur; præcipua in hoc extremo comperimus genera, quæ non nifi verecundè quis aufit fimpliciter calida pronunciare. nam omnino auftera acerba nouella, & eiufmodi fine numero vina frigidæ naturæ

Vua & muftum frigida

C experimur, minimè calorifica. Et ex aduerfo generofa vina calida [illegible], & Cæcubum vetufta, flaua, fulua odorata in extremo calida. Atque hinc tertio loco ingens cumulus auctoritatum adducitur ex Hippocrate præfertim, & Galeno. quorum dicta quanquam ex oppofita aliquibus locis pugnare videantur, facilè tamen quifque fiue affirmet, fiue neget oppofitam partem conciliat in fuum fauorem. Sed eximium admiror, ac fingulare dixerim inter omnes fcriptores Galeni ingenium: Nam facilè eft inuenire quam quifque profeffus fit artem, aut fcientiæ partem, in ea fingulariter quempiam excellere: at eximium verè huius hominis ingenium, qui in quanque naturæ partem fuum adhibuerit iudicium, in eam fe præftiterit

III. argumento ex autoritate.

Galeni mirũ ingenium.

D incomparabilem. Has planè difficultates controuerfas tanquam de fpecula vifus eft præuidiffe Galenus. cuius, quanquam quæ ex profeffo de vinis fuorum temporum fcripfit, ea non peruenerint ad ætatem noftram; diuerfis tamen locis, vbi fe fe obtulit occafio, de vinorum qualitatibus egregias promit fententias. Vinum fcribit VIII. fimplicium. ex fecundo ordine excalefacientium eft, & quod admodum vetus ad tertium accedit: ficut muftum, quod vocant ex primò eft, caliditati verò eius refpondet ficcitas: Vinum omne VIII. meth. cap. v. immodice ficcat. Et tamen I. de temperamentis capite III. Vinum humidum, inquit, at non femper calefacit. Humectat V. de fa. tu. cap. v. Vinum nouum, de cibis bon. & mali fucci & VII. me-

Galeni autoritas.

III.

E th. capit. v. infrigidat, at vetus calfacit: Vinum acerbum frigidum III. de comp. medica. fecundum local. aufterum, frigidum, ibidem vinum album, & aufterum minimè calidum, & infra, & vinum aquofum in fuo genere viris pauciferum decernitur, ac frigidum, quod confirmat VIII. metho. capite v. vinum album XII. de ratione uictus, tex. 14. non poteft valde calfacere. Et item vina inodora frigida, ac multam fignificat imbecillitatem: Cæcubum XII. method. capit. 11. præfertim vetus, calidiffimum. Falernum in Italia, Tmolite in Afia v. de fanitate tuenda, capit. v. Flaua, gilua, fulua, odorata, calida, & vinofa. Vnicam verò poft omnes adducam eiufdem Galeni auctoritatem quæ fundata in principijs naturæ vinorum, omnem hanc fole clarius dirimit quæftionem ex lib. de cibis boni &

IV.

V.

VI.

Galeni clarifs. fentẽtia

mali ſucci cap. XII. in fine, ubi poſt compendiariam de vinis conſiderationem, quam ſuis locis anteà compilauimus, quaſi mare magnum uidens, & peramplam de uinorum differentijs latitudinem, vt quot ferè terræ ſint, tot genera aſſerant vinorum eſſe, & qualitatum ferme inexplicabilem varietatem; hanc præclaram protulit ſententiam, quam vt deciſoriam, & quæ finem potuit imponere tantis queſtionibus, ac varijs doctiſſimorum virorum iudicijs, licet hic recenſere ad verbum, ac ponderandam proponere. Maxima inquit, vini diſcrimina ſunt: ſiquidem ſpeciatim, ſicut diſtinximus conſiderentur, pauca in alijs rebus. neque enim lentem, aut braſſicam reperias, quæ humectet, ſed aliam quidem magis, ſiccantem, quæ vero humectet nullam. Longeque adhuc, haud cęparum genus aliquod inueneris, aut porri, aut allij, quod refrigeret, ſed magis minuſque cuncta calefaciunt. Neque etiã lactuca, quę calefaciat, aut atriplicem. aut maluam, cùm tamen magis, & minus in ſuis non permagno diſtent diſcrimine. At in Vinis uetuſtiſſimum, quod Romani, vt diximus, Cæcubum vocant, ab albo, & auſtero, & nouello craſſoque vino tantum diſtat, vt alterum vehementiſſimè calefaciat, alterum ſenſibiliter refrigeret. hæc ibi ad vnguem Galenus. Mirum verò tàm peritos viros (quanquam & boni omnes interdum prætermittunt aliqua) vel hunc locum tam clarum non vidiſſe, uel diſſimulaſſe. Nam, & ego alijs occupatus ſtudijs, uix illorum prolixa ſcripta à primo margine conſpexi. Vel qui ampliſſimam hanc non perſpexerint in communi cenſu vinorum latitudinem, unde ad quæſtionem non erat ſimpliciter decernendum, an calidũ an frigidum; quando in extremis. hinc quidem ὀλιγόφορον, aquoſum, & frigidum ſtatuendum ſit; hinc uerò calidum, & magis calidum, & in extremo uetuſtiſſimum, & uehementer calidum reperiri. Sed præter multas alias auctoritates, ſingularia occurrent loca in ſequentibus hiſtorijs enarranda, quæ in hanc conſpirant uinorum uarietatem, ut concludendum poſt omnem controuerſiam ſit, uina alia calidæ eſſe, alia frigidæ temperaturæ. innumera inter hæc media. Pulchris uerò omnem hanc concludemus diſputationem epigrammatis. quorum unum Hieronymi Fracaſtorij eſt, qui ex una parte calidum, & igneæ naturæ facit uinum. d.

Deciſio q.

Vinum cal. & ſiccum.

Infantem Nymphæ Bacchum, quo tempore ab igne
Prodijt inuentum ſub cinere abluerant.
Ex illo Nymphis cum Baccho gratia multa eſt,
Seiunctus quòd ſit ignis, & vrat adhuc.

Cal. & humidum.

Non minus poeticè, nec indecora figura, quòd calidum ſit uinum, & humidum concluditur dyſticho quod præſcriptum legi in Conſalui examine, ac Bacchum fingit de ſe ipſo loquentem.

A Ioue ſum genitus, Lymphis nutritus, vtrinque
Humidus euaſi, perque patrem calidus.

DE VINORVM DIFFERENTIIS *ex ætate, vinum nouum* πρότροπον, *& vinum vetus.*

Caput III.

EX dictis hactenus, & ex iam dicendis, ſatis quidem clarè uidemur conſtituiſſe prima uinorum genera, & communes quas uina habent differentias, à locis, à terris, & à uario ubique eorum

A eorum cultu. Nunc autem venturi ad facultatum quarumcunque examen, vtilem hoc loco earundem repetemus epilogum. Facultatum in vniuersum, quam vina habeant latitudinem; magna, ac manifesta sunt illa discrimina: non dubiè alia esse extrema, hinc calidæ facultatis vina, hinc frigidæ, ac media complura, quæ vario gradu ipsis participent extremis, innumeraque interesse differentias. Vt non iniuria mirari liceat tam eruditos nostra ętate viros (quorum piè recolo manes) qui circà quęstionem, tàm claram, longas adeo confecerint iliadas. Immò non in ipsa duntaxat latitudine facultatum, ac vinorum generibus tot inuenimus discrimina; Verum etiam quis dubitet (quemadmodum de Aceto paulo ante ex Galeni decretis docuimus) quod in quaque specie vini, manifestam assignare est partium, & qualitatum diuersitatem? Quippe in omni vino partes esse alias crassiores, quæ τρύξ ac fæces dicuntur, unde & τρυγᾶν dicunt uindemiare: aliam esse substantiam meri uini; & præterea intimos quosdam inesse ipsi vino spiritus, vt ex quoque etiam non syncero vino, synceram essentiam trahi, ac seruari in nobilissima Aquæ vitis distillatione experiamur. Ad hunc ergo campum percurrendum differentiarum, ac facultatum, iam plana nobis se exhibet via, eas penes qualitates in quoque vini genere sensibiles explicare, quas ex ordine, Galeni passim attestantes doctrinam aggrediemur. Primùm ex ætate, quę noui vini, ac veteris sint differentiæ decernemus. Deinde penes substantiam quid tenue, crassum, clarum, & turbidum differant. ex colore, album, flauum, giluum, seu fuluũ rubrum, & nigrum. Ex sapore, dulce, acerbum, austerum, acre, amarum, acidũ, vappam. Ex odore, boni, vel mali odoris vina, inodora. Ex facultate tandem & quibus omnino vina polleant viribus, erunt imbecillum vinum ὀλιγοφόρον, seu pauciferum, οἰνῶδες, seu vinosum, potens πολυφόρον. Ex quibus contentiosæ illius quæstionis non ambigua haberi poterunt loca arguendi ad vtranque partem sed quot emanant ex vnoquoque genere differentiæ, tot plana erunt argumẽta, diuersæ quæque vina inter se esse facultatis, & calidæ, & minus calidæ, & exactè frigidæ. Hinc verò habita generali quoruncunque vinorum, & suarum facultatum exercitatione, planissimè speciales historias de vinis præsertim Italiæ, & quæ in Italiam, ac Romam vndecunque afferuntur prosequemur.

Facultatum in omni uino epilogus.

Vini substantia tripertita.

Differentiarum capita.

Quot vina tot differentiæ.

Ab ætate.

Ab ætate ergo quanquam ex accidenti dictæ sint à Galeno differentiæ: vini tamen noui, & vini veteris, circa eorundem facultates magna esse discrimina iam ex eodem propositum est III. de rat. vict. in princ. Immò cum à Musto, prima vini soboles Noui sit pro synonimis hæc ambo aliquando vsurpantur, vt mustum dicatur, & idem vinum nouum, vnde apud Ouidium. Qui noua musta bibunt. Et musta virgo dicta est, pro intacta, & nouella. Quare vbicunque musti in potibus occurrit mentio, nouum intelligitur vinum. vt in libro de cib. bo. & mali suc. cap. II. Mustum quidem quod flatuosum sit, & concoctu difficile, & crassi succi nullus ignorat. Vnum verò in se boni continet, quòd aluum emolliat. Quo si frustretur interdum, noxium magis euadit. Eodem sensu in VIII. Simpl. mustum quod vocat γλεῦκος, ex primo calefacientium ordine est, caliditati verò eius respõdit siccitas. Sic in VII. Metho. cap. IIII. vinum nouum non calfacit: & de cib. bo. & ma. suc. uinum nouum infrigidat, vetus calfacit. Et de atten. diæta cap. XII. Mustũ vinum crassi succi est, & frigidi: & de alim. facul. lib. II. cap. IX. Mustum, quod ex uuis austeris, aut acidis, est expressum ad omnia pessimum est. Verùm quæ prima statim à Musto dicitur tenuior vini pars, proprium habet genus quod Græcis πρότροπον dicitur, & Plinio similiter protropum seu primarium vinum. Qui primus inquit, liquor non calcatis ad huc vuis sponte defluit, non adeo crassum, quod hodie nostri Itali; non absona significatione vinum cognominant virgineum, ceu non con-

Mustum, & vinum nouũ sinonyma.

temeratum fæcibus, Suinaturam rustici, & lachrimam vocant, (quanquam hoc speciale est) sponte videlicet, & quasi clarum, nec expressum defluens, vnde quam citò potui idoneum fit, & ad multa vtile. Quod & ἀπαράχυτον dictum videtur à Galeno IV. de med. secundo loc. cap. VII. quasi ab origine syncerum, & sine admistione VII. meth. cap. IV. Ex modo eius indicatur in protropo substantiæ synceritas, & tenuitas, & saporis gratia, quas & vsus cõfirmat qualitates, vt Galeni auctoritas est, de atten. dicta. cap. vlt. vbi in Thoracis, ac pulmonum affectibus, inter uina, quæ melleam habent vim, odore, & gustu, Theræũ comprobat, Protropon. & Caryinum. Item in VII. secund. loc. cap. II. eodem in Arteriacis utendum monet. Et lib. VIII. in Hepaticis protropon admiscẽdum, passum, & dulce. Talia non pauca commemoranda erunt in Historijs Italiæ uina, ut quæ Vinaciola apud lacum Benacum habentur, & Patauina nonnulla alba, & cruda, ex uuis tamen nigris nõ compressis primo haustu excepta ac reposita. Nam paucis diebus fiunt potui idonea. Noui etiam uini nomine, & recens dicitur, & Hornum Latinis, id est unius anni; quo planè sensu Horatij carmen legitur in Epodo, unde, & qualitas notatur.

Suinatura uini.

Vernaciole, Beuaci, & Patauina.

Et horna dulci vina promens dolio.

Hornum uinum annicu lum.

Quod erat dictum obscurum, nunc clarum. Horna enim uina dixit, quasi huius anni, unde recentia satis intelligat, & dulcia fuisse antiquis in usu uina annicula. Quod uerbum Nonius interpretatus est, unius anni. Vtilitates uerò ac noxas Noui uini percurrit Galenus lib. de cib. bon. & mal. suc. cap. II. Vetustiorum inquit uinorum, sicut & minus recentiorum, dum noua sunt, potus fugiendus est, præsertim si natura crassa sint. Sola ea bona esse poterunt si bibãtur recentia, quæ substantia tenuia sunt. Quale in Italia quod Gauranum uocant, & Albanum, & quæ in Sabinis, & in Tuscis nascuntur, & Amineum, quod circà Neapolim uicinis collibus gignitur. quæ quamprimum bibi possunt. At V. de san. tuen, cap. V, quæ pinguia sunt, quoad recentia sunt, ut Tyburtinũ & Marsum, & Signinum, ea senibus inutilia. Verum ut communis uinorum censura est in illo proœmio III. de rat. uict. sicut omne uinum plus minus tractu temporis mutat substantiam, & colorem; sic non dubiè calidiora tempore, & acriora euadunt uina. Vt nouum III. simpl, cap. V, calidum in primo gradu cõstitutum est, in progressu uerò ad secundum accedit; sic uetus ad tertium caloris, & siccitatis gradum peruenit, & III. Epid. com. V. quod uetustissimum fit, exactissime calfacit. & VII. met. cap. IIII. omne uinũ antiquum ponitur calidum, conueniens in frigidis affectibus, nec non senibus, & frigidis naturis (V. de sanitate tuenda,) alijs inimicum. Inueteratum sic uinum (de bon. & mal. succi) Cæcubum Romani appellant, quod si in amarum transierit, non perinde potui accommodum fit. Mediocris ætatis uina, (inquit Dioscorides lib. V.) & à septimo anno potui saluberrima haberi possunt, quo dicto non mirum uina tàm longæua fuisse in usu antiquis. Nam Gal. testimonio in II. de antid. cap. III, quæ uinosa dicuntur, maximè inueterantur, ut Tmolite erat in Asia, Lesbium, Chium, Creticum. & in Italia Falernum, & ita Surrentinum quod, inquit, cum Falerno contendit, ut ad uigesimũ usq; annũ perseueret crudũ, hoc est immaturũ, & immutabile. quæ differentia ad aliũ pertinet locũ. Nec prætereundum hoc loco de Falerni uetustate, & robusti pro ætate vini, singulare dictum, quod notatur à Macrobio lib. II. Saturn. cap. III. de Cicerone: qui inuitatus ad cænam apud Damasippum, isque dixisset, Bibite hoc Falernum, annorum quadraginta est, laudauit Cicero vini, & ætatem, & synceritatem vno verbo; Benè inquit ætatem fert: vt longæuum .s. & robustum. quod in prouerbijs numerandum interpretatus est Petrus Ciacconus in libello de Triclinio, ac Apuleij adstruit dicto simili libro v. de Cupidine pueri specie, Aetatem inquit portat bellulè, quòd inuestis, & imberbis est. Laudat &

Noui utilitates, ac noxæ.

Noui ac ueteris temperamentum.

Cæcubum uinum inueteratum.

Vinum benè ætatem fert.

Vinum uetus Horatij.

A & Horatius lib. III. ode XIX. se daturum Amico vinum. quod ab usque sua natiuitate fuerat à patre repositum.

O nata mecum consule Manlio Testa vini &c.

Adhuc vetustius Plin. libro XIIII. cap. IIII. quod datum meminit in cæna Caij Caligulæ iam ante centum sexaginta annis repositum. In speciem redactum mellis asperi. etenim hæc inquit natura vini in vetustate est, vt nec potari per se queant, nisi peruincantur aqua, vsque in amaritudinē carie indomita. addit, & de Maronæis vinis exemplum, quod Homero teste vigintiplum aquæ caperet. & de pramnijs, quæ centum octoginta, vel etiam ducentos excederent annos, crassa ob id, nec grati potus. quæ monstruosa propterea dicenda sunt, & quæ ad vsum non faciunt regulam, sed vt medicamentosa potius seruantur. Quorum in censu, vetustissimum olim vinum gustaui in oppido Fabriani centum annorum quod durat (vt audio) adhuc, metreta semel hausta, ac tantundem reddita optimi uini. medicamentosum idcirco, & quod illitum cordi, pulsibus, ac naribus, uim creditur obtinere Theriacalem. Cæterùm ne hæc pars aliqua careat ad usum eruditione: Obseruatum est ea uina, quæ serò magis perueniunt ad maturitatem, meliora, ac robustiora fieri, quàm quæ recens maturantur: nobilis exemplo Senecæ lib. V. epist. Malle se adolescentē tristem; quam hilarem, & amabilem turbæ: Vinum enim, inquit, bonum fieri quod recens durum, atque asperum diu perseuerat, alioqui quod recens in dolio placuit, diutinam non patitur ætatem.

Vini uetustiss. forma. B *Vina immatura, & ætates bonæ indolis.* C

VINORVM DIFFERENTIAE ex substantia Cap IV.

CVM pro ætate mutari uina dictum sit in substantia & colore, propriè tamen hæc differentia illorum intelligenda est, quæ à prima origine sunt, aut tenue, & aquosum, & clarum, aut crassū substantia, & turbidum, quæ, & secundum magis, & minus dicuntur, & tenuissimum, & crassissimum. Ergo (inquit Galenus de boni, & mal. suc. cap. II.) quæcunque uina aquosa sunt, ac substantia tenui, urinamque cient, corpori alimentum subgerunt paucissimum. Crassum uerò, ut Theræum, & Scibelite, quod crassum utrunque nigrum, & dulce ut sapa ualde nutriunt. His Albates in Asia ad simile, XII. meth. Vbi eadem, & mollia appellat. In V. autem de san. tuen. pinguia, ex pallidis inquit ac substantia pinguibus; hæc, & sanguinem augent, & nutriunt. Eodem nomine, & Mustum, & nouum uinum dicitur, de bon. & mal. suc. quod natura crassum adhuc tardē digeritur, pituitæ copiam in stomacho generans, flatuosumque, aluum tamen emolliens. quod quanquā, & in tenuibus, ac nouis vinis sit commune vitium id tamen in his minus timendum (III. de rat. vic. tex. II.) quod tenuium partium vina, flatum similiter inducunt aereum, ac vaporosum, nec grauant diu hypocundria, vt dulcia, & crassę substantiæ. Quod tenue id ipsum, & aquosū ὑδατῶδες non rectè dilutum dicitur .i. aqua mistum quod distinguitur contrà meracum, de quo inferius, sed (III. de rat. vic. tex. II.) Aquosum natura intelligitur perspicuum, ut aqua, splendidum, & purum, & substantia tenue, & facultate aquæ ad simile. Id quod leuissimam significat habuisse in sua uite trāsmutationem, ac leuissimam terrei elementi participationem. Quò circa utilissimam de Aquosi uini usu doctrinam ex Galeno in memoriam reuocabimus, eodem III. de rat. vic. & XII. meth. quod febricitantibus idoneum. est autem inquit, hoc Album colore, substantia tenue, nullam earum, quæ cæteris vinis insunt, habens qualitatem. Qualia ponuntur I. de antid. cap. VIII. Albanum, Sabi-

D *Aquosa. Crassa.* *Mollia, Pallida, & Pinguia.* E *Aquosum vinum. ὑδατῶδες.* *Aquosi vsus in febribus.*

Sabinum, & Marsum, & Faustinianum ad Pisonem qualc & Gauronum illi vicinum, & Adrianum. Huc pertinet, vel idem quod aquosum ὑδατῶδες, quod pauciferum vertunt interpretes, parum. s. aquæ sustinens tenuis substantiæ, & imbecillum. De quo, & quod illi opponitur οἰνῶδες vinum, inferiùs de imbecillis, ac potentibus vinis dicendum erit. Ad usum communiter, in libro de Cib. bo. & ma. suc. vina crassa uitanda, & mali odoris, gustu non grata, & austera. Ad substantiam pertinet fæcatum vinum vt de uino nouo, & nigro dictum est: quod, s. non exactè adhuc fæcibus purgatum est: Vnde, & turbidum, & crassum, & quod huic opponitur Defæcatum, id est purgatum fecibus, substantia lucidum, & clarū 11. de med. sec. gen. Cæterū prædictarum omnium differentiarum hanc summam colligimus. In omni substantia vinorum, quę plus aut minus crassa apparent, tres animaduertimus notabiles diuersitates: Vna est omni vino communis, feces ipsæ, quæ expresso musto ex ingenito vini calore ac ebullitione segregantur, ac desidunt, vinumque relinquunt defæcatum, & purum: de quibus vt iam suo munere functis, non erit hic amplius sermo habendus. Altera est crassicies naturalis fæcis ipsius tenuior, ac purgata magis soboles, quæ tanquam genuina, ac mater vini, ipsius substantiæ concorporata prębet illi robur, ac fouet eius caloris substantiam: qualem in vinis Italiæ dulcibus, tâm albis quàm nigris spectare licet, & specialiter in vinis Hchię in Mangiauerris, in Albanis, ac reliquis dulcibus: in quibus nebulosa illa, ac blanda crassicies præbet robur, ac dulcorem. Ita vt si qua occasione, aut arte adhibita illa crassicies secernatur (quemadmodum vsu euenit dum Romana interdum clarificamus vina ramentis córyli in dolium ipsum iniectis) experientia docuit quòd illud vinum quasi eneruatum suis viribus remanet, ac priuatur dulcore, ac vigore, facilè alteratur, & aut in acorem transit, aut in vappam. in eiusmodi ergo vinis fæculenta illa consistętia est mater, ac fomes vini, quemadmodum in sermone de fæce superiùs ex Galeno decreuimus. Cæterùm in multis alijs vinis Italiæ genuinæ illæ fæces alterā præbent perfectionem ijs præsertim, quæ ex rubris vuis, siue ex sui genere, siue ex mediocri loci calore non adeo in suis vitibus ad maturitatem perueniunt; his calcatis in torculari, nec excolato musto, præbent ipsæ feces fomitem ad ebullitionem, ex qua perfectam maturitatem talia vina acquirunt, ita vt in spacium trium, vel quatuor, vel amplius dierum, assante ebullitione, vinum illud ex torculare hauriatur syncerū, & omnino defæcatum, cum vigore substantiæ conuenienti, ac punctione ad gustum delectabili; quam inter bulliendum ex proprijs fæcibus, ac vinaceis conceperit. Vnde nomen inditum nonnullis eiusmodi vinis Vernacię, & Vinaciolę. Qualia parātur citrà Alpes apud Insubres, in Transpadanis, & Hetruriæ montanis vina, purpureo, ac splendenti rubinorum colore, sapore, præter exactè dulce, omnifariam grato, ac vario, subaustero, pungenti, subdulci, & mediocris substantiæ. Vt Surrentinum antiquis adeo celebre, Sanseuerinum, Massacanum, Asperinum, Monteranum, febricitantibus etiam in potu salubria. Haud secus nonnulla alia, pro vitium genere fœcūdiorum, ac solo aprico, regioneque ad aspectum solis exposita, vinosa, ac valida eo fotu cum suis vinaceis comparantur vina: Vt Lachrima inter cætera nuncupatum, ac multa similia generosa, ac rubra, in Hetruria, in Picenis, & alijs locis, quę præter has dotes, salubria corpori, ac stomacho, valde nutriunt, nec caput sicut multa alia aut fulua, aut flaua enarranda infestant. Tertia in vino crassicies ex accidenti fit quod vitium est, seu labes deprauatæ substantiæ vini: Nempe quum vinum ex quopiam leui motu vel caloris excessu, vel frigoris perturbatur, ac variam subit labem. Si vinum quidem tenuis substantiæ sit ex caloris extrinseci excessu in acorem transit: sin autem excrementicia scateat humiditate, in vappam abit. Indicium huius vitij est, si è dolio haustum, paulò post

Margin notes: *ὑδατῶδες.* — *Fæcatum, & Defæcatum.* — *Substantia trei diuersitates.* — *I.* — *II.* — *Vitium notabile in clarificatis vinis.* — *Cap. 21.* — *Vernacię, et Vernaciolę.* — *III. Ex deprauata substantia vini vitia.*

A post in ipso cratere mutatur colore: quod si adhuc, & odore, & sapore peruertatur, id propriè in substantia vitium vappa est ἐκστασία Græcis peruersio. quæ aliquam habet latitudinem. Simpliciter euaporatum vinum, ac exolescente vigore in vasis, communiter vappa dicitur. & cum vulgo propriè exhalatum: Vnde, & pro vili, ac ignauo homine vsurpatur. Si præ nimia autem humiditate peruertatur, aut etiam vitio vasis continentis, aut loci; oleosam induit crassiciem, qui morbus est omni vino, marcor, & tabes incurabilis. Preter cætera verò ad vappam, ac fœtorem à vino euitandum procurrandum est dolia habere quoad fieri poterit syncera, ac bonum illis conciliare odorem; qua maximè cura cellæ ipsæ vinariæ opus habēt. Quæ, & alia apparandi, & conseruādi vinum consilia, vtque à vitijs asserantur, abundè satis in fine primi commētarij admonuimus, eademque pro re valde seria, & hic repetita haberi, ac obseruari non erit inutile.

A cali statu peruersio.

B

VINORVM DIFFERENTIAE à colore. Cap. V.

IN Coloribus vinorum duo prima notantur extrema, album, & nigrum, pro vt album. s. communiter contra nigrum distinguitur. Hæc verò cùm magnam inter se habeant latitudinem, sæpè medij inter vtrunque colores, ab vno extremo, cui maximè accesserint, venient denominandi, vt aquosum pallidum, flauum sub albo sæpè compræhenduntur. fuluum, & saturo colore, vel rubrum sub nigro. Planè verò ad doctrinæ vsum, à colore quatuor præcipue sunt vinorum differentiæ; Plin. lib. XIIII. cap. IX. Album, fuluum, sanguineum, nigrum. Easdem habet Galenus in illo vinorum compendio III. de rat. vict. A colore inquit, differētiæ, vt rutilum, & vermiculum subflauum, & subrubrum, de bo. & ma. suc. & IIII. simpl. cap. III. ex sicut in colore sic permistæ in virtute cum alijs differentijs considerantur. Quod tamen dictum aliqua indiget explicatione: nam quamquā color sua natura nullo pacto vel iuuare, vel nocere possint; non mediocrem tamen de vinis præbet significationem. Nam vt ex eodem com. colligitur vinum album vt aqueum dictum est, & quod sapore austerum minimè calidum inter vina existit. Et ibidem tex. VI. ex vinis albis nullum valenter calfacere potest; quod enim summè calidum existit, id propriè flauum est, quāquam, & id quod album circa initia, si fuluum postea reddatur, & tandem flauū (& si omnino flauum fieri nequit) hoc tamen vtile est, quod signum præbet naturalis eius vigoris. Mox post flauum, & fuluum, rubrum minus calidum, albū verò minus omnibus calfacit. Rursus ualde notandum quod de bo. & ma. suc. eo cap. II. Galenus habet: Inter alba vina dulce nullum, sed sunt ex his quædam austera, & crassa, quædam aquosa, & tenuia. Fulua, flauaque, atque his crassiora rubra, quæ iam colore proximè accedunt ad nigra: ijs omnibus alimētum inest pro crassiciei ratione: ad eādem sententiam de att. diæta cap. XII. planè attestatur nullum album dulce, vt mox de dulcibus dicemus. Quibus tamē locis videtur Galenus semper album intellixisse aquosum, inodorum, & tenue exutumque calore, quod non potest esse dulce. Vel idem album & subausterum III. de rat. vict. Immò quāto albidius, tanto minus calidum IIII. simpl. hoc nimirùm argumento, quòd eadem citò inueterantur, & vel acida fiunt, vel amara. V. de san. tu. cap. V. simpliciter, & quæ pallida in substātia, mox exolescunt, & planè fiunt pallida. Ita vt eiusdem ferè facultatis intelligantur alba, aquosa, & olygophora, quæ propterea facilè distribuuntur, omnes promouent euacuationes, & per vrinas, & per aluum, & per sudorem, minimè caput tentant

C *Communes differentiæ.*

D

E *Nullum album dulce, Gal.*

Parua, & exucca vina

tentant,& parum vel nihil adstringunt. Nos omnino hæc vina parua,& differentiam dulcium esucca cum vulgo dicimus. Vnde III. de alim. facul. cap. II. vina alba tenuia similia aquis hydromeliti faciendo idonea sunt,& minimè nutriunt eademque in V. de san. tu. cap. V. febrientibus idcirco,& calidis naturis; necnon vlceribus percommoda, vt postea in olygophoris dicemus. Nec vlla flaua sunt admodum dulcia. de atte. diæta.& de bo.& ma. suc. flaua, rutila, mediocriter dulcia, nec vitiosos gignunt humores. In comparatione verò fuluum flauum, rubrum, & nigrum faciliùs innotescunt: fuluum duplex de bo.& mal. vt nigrum, alterum dulce, alterum austerum,& his medium fuluum magis calidum, quod propè flauum accedit. III. de rat. vict. Et item fulua, vel alba substātia tenuia, qualia multa in Italia potestate calida. V. de sa. tu.& de bo.& mal. suc. fuluū antiquum conueniens hydropi IIII. acut. Rubrum calidum post fuluum III. acut. Nigrum non ita calidum, vt rutilum. de bo.& mal. suc. nigrum dulce crassę admodum substantiæ. austerum verò magis adstringens III. de alim. facul. flaua certè inter omnia calidissima sunt XII. meth. cap. IIII.& de bo. & mal. suc. cap. II. eiusmodi erat in Italia quod Romani inquit Cæcubum vocant non genus quoddam eiusmodi vini ab initio est, sed quod ex vetustate igneū cōtraxit calorē, flauumq; in igneū pallidum, cùm pleraque alia vina crassescant, priusquam in eum perlucidum colorem perueniant. Flaua optima refouendis viribus XII. meth. cap. IIII. secūdo loco fulua, tertio vel austera, vel aquosa cū inueterauerint, hoc discrimine, quòd illa magis corroborant minus penetrāt, aquosa similiter cæteris imbecilliora sunt.

Margin: Fulua & flaua. — Flaua calidissima. Cæcubum.

VINORVM DIFFERENTIAE à sapore. Cap. VI.

QVAE verò à saporibus sumuntur vinorum differentiæ propriæ sunt, ac certissima de eorum facultatibus præbent argumenta. Nempe quæ non modo communes qualitates, sed proprietates etiam intrinsecas ipsi sensui manifestant. A reliquis differētiis, ab ætate, à substantia crassa, vel tenui,& à colore albo, vel rubro, vel nigro, haud rectè quis decernet id vini genus tale esse, hoc calidum, illud frigidum. At à saporibus,& postea ex odore, qui saporis fermè sequitur qualitates, statim vel idiota quispiam pronunciabit, ab insipido, vel aquoso sapore imbecillum,& frigidum vinum, à dulcedine mediocrem tēperiem, ab acrimonia caliditatem:& contra ab austero,& acido frigiditatem, adstrictionem,& quandam in substantia eius vinis alterationem, ac vitium. Adhuc certissimas à saporibus habemus differentias: nam quæcunque, & quantuncunque fuerint illa antiquorum vinorum genera, Asiatica, Græca, Italica, Falernum, Cæcubum, Hippodamantium, Tmolite, Chium, Lesbium, non id mihi curæ esse debet (inquit Cardanus) iamdiu illis abolitis quamquam nobis optima ratione aliqua illorum incumbere debebit cura, quoniam illa singularia in iudiciis esse poterunt vinorum exempla, qualia vbicunque similia comperiantur: quem propterea scopum vbique habendum esse admonet Galenus, cur eorūdem nominum, ac generum sæpius repetat censum, vt cum sua inquit cuique regioni, ac patriæ sint vina, ac genera innumera, ea illis congenea intelligātur. Planè inquam à saporibus sempiternam (vt hoc idem Cardani vsurpem verbum) conscribemus doctrinam, quæ nam ratio habenda sit vbique,& in perpetuum vini sapore dulcis, austeri,& vinosi, seu potentis, & maximè odorati. Reliquas autem differentias, à colore substantia,& ætate, vna cum sapore,& odore consequentes,& coindicantes habebimus ad certam propriamque cuiusque

Margin: De bo. & mali suc. de attenuante dieta. & v. san. tu. — Genera saporum.

A iusque vini speciem decernendam. Hac verò nunc instructi præ meditatione, saporem repetemus apud Galenum in prohemio illo III.de vic.tu.acut.prima hæc genera in vinis cognoscenda: dulce, & austerum, & his media, tùm quę nulla habent qualitatem, tùm quod acre est, addit, & acerbum, quod idē ponticum addito acrimoniæ vestigio dixere. Amarum deinde, in quod acre degenerat, & coctum, & ex vini corruptione acidum. Quæ si ad nostros vsus adhibenda sint, nos quasdam species facimus oppositas; vinosum seu potens & aquosum imbecillum: Vel eadem dixeris magnum, & paruum vinum: Dulce, & amarum, austerum acerbum, & adstringens. aliquas adhuc facimus medias differentias, vt à dulci amabile, & suaue, quasi non se diffundens, sed hærens, utpote gratum linguæ, & pungens, seu piccans vulgò, quod medium inter acre, & potens admisto sæpè lenocinio dulcedinis. Reliqui sapores non sunt vino naturales, acidus, pinguis, salsius, amarus, in quos sapores vina quædam uel degenerant uetustate, uel coctione, quæ quanquam dulciora, tempore tamen acria euadunt, & amara. Adde, & pro inclyta uinorum natura; sapores quidam sunt adeo certis uinis proprijs, ut non nisi in eo genere reperiantur: Vt amabile, quod dictum est, Trebulanum, Maluasia garba, Corsum pilosum applaudens ori, & stomacho, Græcum Ischiæ pungens grato suctu linguam Bruscum, Albanum, Asperinum, San seuerinum, Massicanum, & Signinū.

Dulce, & amabile.

C Et quæ ori gratam à uinaceis acquirint adstrictionem uinaciola, quale frequens in Patauino, & circa Benacum lacum. Asuccum quod à suctu similiter linguæ uulgo appellant frequentius in tota Italia. Muscatellum uerò hodie & odore, ac sapore sui generis inexplicabili est. Cæterùm horum uinorum, & quorumcunque non etiam cognitorum generum, seu differentiæ dicantur (in hoc enim de nominibus habenda cura non est) iudicium temperamenti, & propriarum facultatum, sumendum est à sensibilibus eorundem qualitatibus, præsertim uerò à saporibus. Qua de re in principijs physicis pulchram hic subit adnotare Galeni doctrinam, quæ scribitur in libro de oculis particula V. Vbi sic habet. Quę attingunt linguam uel eam nihil afficiunt, & hæc insipida dicuntur ut aqua simplex, at si moderatè agant ea delectant linguam, ut aqua tepida. Delectantia uerò linguam humanæ complexionis oportet esse similia, alioqui non delectarent. Humana autem complexio est temperatę calida, & humida; hinc ergo, & omnia linguam delectantia, & humana corpora sunt moderatè calida, & humida. In his uerò si aqua dominetur, ea dulcia sunt; si aer unctuosa, & pingui sapore: ideo omne nutrimentum uel dulce est, uel unctuosum, uel compositum ex utrisque. In quibus uerò, præter hos sapor alius dominatur, ea non nutriunt, sed medicamenti potius uicè obtinent. perinde sunt acri sapore prædicta, necnon pontica, pungentia, adstringentia, indurantia, & quæ ex diametro dulci contraria sunt, amara. Hæc ergo à nobis catholica norma de omni uinorum sapore, ac uirtute proposita sit, ad quarumcunque facultatum iudicium utilissima. Quorum hinc præcipua enarrabimus genera, & primum de dulcibus dicemus, & quæ eorum sint differentiæ ab antiquis, & nostris.

Vinaciola. Asuccus. Muscatellū.

Galeni locus

Insipida qualitas.

Delectantia gustum.

Dulcium qualitas, unctu si, pinguis

DVLCIA VINA, ET QVATENVS ab antiquis, ac nostris diuersa, & aliorum Saporum Differentiæ. Cap. VII.

DVLCIA antiquis (quo exemplo diuersitates disce omnes) nulla communiter intelligebantur nisi eadem, dulcia, nigra & crassa, album, nullum dulce. Quas differentias bis, & ter repetit Galenus primum in libro de Cibis bo. & ma.suc. cap. II.

Alba vina ā dulcia fuerit antiquos. Galeni loca. Inter alba vina, inquit, dulce nullum; sed sunt ex his quædam austera, & crassa, quædam aquosa, & tenuia; alioqui nullum reperias vinum crassum simul, & dulce, quod non idem quoque nigrum sit. exemplo musti cocti, quod ἕψημα, uel defrutum, & sapam uocamus, quod ex coctione acquirit dulcedinem, una & crassiciem, & nigredinem. Talia, subdit, habentur in Asia Thereum, & Scybelite, & quod Aegis, & Perperinæ reperitur iuxta Pergamū; Caryinū itē dulce & nigrum, & Therinum, idem de atten. diæta. cap. VII. Dulcia omnia affirmat crassa, & nigra; & quę idcirco sanguinē gignāt crassum: nullū albū (subdit) dulce comperias, sicut nec flauum quod uis admodum dulce. Omne dulce nigrum, & non è contra, nam aliqua nigra austera sicut, & quædam alba simul, & austera: quæ minimè calida erunt. Idem, & III de rat. vic. com. II. Dulce vinum γλυκὺν ab ea quæ in gustu reperitur qualitate nominatur. valde tamen ab aqua differens: Dulce enim neque album, neque exquisitè tenue vnquam vidisti, sed nigra, vt supra diximus hæc Gal. post eum verò, ex auctoribus, qui de antiquo vini dulcis artificio locuti sunt locus est valde notabilis apud

Ex Constan. Constantinum Cæs. de Agricul. lib. VIII. cap. XXII. qui Thasium dulce, ac violarum odore flagrantissimo hoc studio concinnari solitum meminit. Insolantur vuæ per dies quindecim tunc in mustum adhuc calens mittuntur, deinde in torculari calcantur, ex eoque expressum reponitur vinum, quod repurgatum post equinoctium in vasa mediocra defæcatum. Cæterùm exoletum, nedum diuersum à nostris colligitur fuisse vini dulcis artificium in problema-

Proble. Ari. tum libro, qui Aristoteli adscribitur, sect. III. probl. 77. vini dulcis, quod suauius est, cur neminem faciat ebriosum? an quod vinum dulce, inquit, nullum

Solutio ratio ad 9. saporem obtinet proprium vini, sed alimentum penitus reddit. Quid ergo tentabimus inconciliabiles componere lites? diuersa procul dubio sunt omnia: cùm illa mangonizata potius dulcium misturis, vel cultu, & alieno, non proprio sapore essent dulcia quocirca nouæ huius tractationis de vinis argumentum suscepimus. Tota alioqui Italia naturaliter hodie scatet albis, hisque dulcibus passim gaudet vinis, & nigris non minus: sed diuersissimis omnino ab antiquis apparatu, & cultu, & item qualitate: nam nostra dulcia, & alba, vt etiam nigra inebriant. Legendus, est, ad hanc tollendam controuersiam Plinius lib. XIIII. cap. IX. Vbi cùm multa describat dulcium vinorum ge-

Apparatus diuersus antiquos, & nostris. nera omnia fermè meminit exotica, & aduectitia in Italia, mira verò ac aliena artificia, nec comparanda cum vinis nostri temporis dulcibus. In primis certà fiebat electio vuarum ad vina illa nigra conficienda, vt dulcissima fierent, & crassę substantiæ: quales dictę sunt scybelites vuæ, eodem Plinio teste, & multæ aliæ Psythium, & Melanpsithyum à colore nigro meminit hoc in censu dulcium idem Plinius, & quale Caryinum vinum dictum est IIII. acut. & VII.

Dulcia antiquis ex vuis nigris & passis. sec. loca: Locus verò singularis est, primo de diquol. plus. In Lidia nasci dulcissimum, nigrum, & cum iucundissima adstringendi virtute: nec ex vuis simpliciter nigris, sed solem passis. quale sæpenumero Galenus cognominat Creticum; quod duplex meminit IIII. acut. vinosum, & dulce, quod passum dicit I. de rem. par. fac. Et in Arteriacis propterea utile, VII. de med. sec. lo. similiter, & Falernum fuluum, & nigrum, & Hippodamantium Falerni speciem I. de antido. ambo dulcia. Et huic simile Tmolite in Asia, & Aphrodysium, ex

Insolatis ad dulcorem Vinis vuis similiter nigris, & dulcissimis XII. metho. cap IIII. nec difficile, etiam sub sole pasis. Immo addit Plinius, parata sic ad dulcorem vina, torrebant postea in sole quadraginta diebus, sequenti æstate, sub ipso canis ortu. Quibus non aliud vinum videtur ex dulcibus nostro tempore assimilari, nisi quod sub

Mãgiauerra dulce. Vesuuio mōte gignitur, qui de Sūma dicitur vulgo paratur, Mãgiauerra cognominatū, crasissimū substātia, & sapore dulcissimū ex vuarū genere nigerrimus

&

A & crassis, ijs tamen quod sciam non passis, nisi forte feruefactis dũtaxat in Lagenis vinis, vnde sapæ & hæc acquirunt consistentiam, & dulcorem. Huic similia, & Maluasiæ dulci videtur fuisse illis antiquis prædicta vina dulcia, quæ ex vuis similiter passis in Italiam hodie ex Candia aduehitur. An ergo non ex albis itidem dulcibus vuis parassent illi sua vina dulcia? & huius inquã discriminis non obscura ratio est, in tanta morum, ac temporum diuersitate: quia hoc sapore dulci videtur antiquitas perpetuò intellexisse, exactè dulcissima, & in adulterium mellis (vt Plinius inquit) excogitata; quę omnia nigra (vt dictum est) & crassæ substantiæ, vt sapa, & crassum vinum fiebant. Si qua verò essent naturaliter minus dulcia, ea non in censu habebantur dulcium, qualia essent fulua, & flaua quædam, quæ paulo ante ex Galeno censuimus subdulci sapore. tum de attenu. diæta cap. XII. Nullum album dulce, sicut nec flauum B quoduis inuenias admodum dulce: nam quæ flaua sunt, similiter, & dulcia, & splendida, nempe non crassæ (vt supradicta nigra substantiæ) hæc, & sanguinem gignunt mediocrem, nec adeo vrinas mouent. Tum de boni, & mali succi, cap. secundo. Nullum fuluum ad summum dulce: Alba verò in totum (in quo omnis consistit controuersiæ, solutio) vel aquosæ erant substantiæ, vel austero sapore, quorum neutrum esset in censu dulcium. Apud posteritatem autem præter hæc, & tertium albi genus habetur dulce, atque id sub latitudine dulcium tribus distinguitur gradibus, dulcissimum, dulce, & amabile. Primum æmulatur antiquos, non adeo tamen operosi apparatus, tam nigrum, vt commemoratum iam Magnauerra crassissimum, & dulcissimum; quam flauum C aut fuluũ, quod nec saturæ tamẽ adeo dulcedinis, vt Corsicũ pelusiũ dictũ, & Græcum ischiæ, & quod ex Muscatellis vuis, paratur in Spoletino agro, in Faliscis, in Piceno, in Cosentino, multæ gratiæ ac potentia vina in conuiuiorum mensis, quæ, & caput tentant. His in altero extremo opponitur amabile vulgo dictum, quod ne somniarunt quidem antiqui, vel si aliqua simili essent naturaliter sapore (quod in perenni naturæ ordine non est dubitandum) plana præsertim, & fulua (quæ ipsemet Galenus non negat dulcia. sed non admodum dicebat fieri nec ad summum dulcia) ea quasi diuersa à dulcibus, alio, & alio nomine pronunciabant. Mollia, pinguia, suauia, vt in V. de san. tu. cap. V. Vel Potropum, quod, in libro de att. diæta, & item VIII. de med. secundum D local. inter vina connumeratur, ob saporis gratiam, quæ melleam haberent vim, in Thoracis, ac pulmonum affectibus. Eadem recentia, & noua etiam alba, aliquando dicta sunt à Galeno, vt de cib. bo. & mal. suc. cap. II. quæ quamprimùm bibi possunt, vt Gauranum inquit, & Amineum iuxtà Neapolim, & Albanum, quæ non difficile eadem, quam nunc haberent gratiam. Horna hoc in censu iam recensita sunt ab Horatio planè dulcia.

Dulcium vinorũ gradus

Fuluum non dulce.

Dulcissimũ. Dulce.

Amabile.

Mollia, Pinguia, Suauia. Protropum.

Recentia.

Et horna dulci vina premens dolio.

Horna dulcia.

annicula. s. & non dubiè clara, sine adulterio, ac simplici sapore. Id maius E emolumenti videntur antiquiores præsertim Asiatici, & Græci habuisse in illa diligentia, ac tanto apparatu suorum vinorum, quòd quæcunque esset anni constitutio, firmiora iugiter, ac eodem ferè tenore sua parassent vina. In Italia verò cùm hodie non illa exquisita seruetur industria, nec ullus delectus vuarum habeatur, nisi quamraro pro ineunte constitutione anni, vel sicca, vel pluuiosa, & australi, variant saporem vina, & qualitates, & fermè omnem naturã. Nam sicca præcedente ęstate, quasi passis sponte vuis, musta, post primos menses dulcia fiunt, & crassa. qualia ferè per totã hiemẽ bibuntur quæ quãto in progressu tenuãtur, tãto minus dulcia, & nisi adeo firma sint na-

Condimentum, & apparandi ratio. In Italia

tura aut aliquo condimento adhibito rara ad alterum seruantur annum, quin ineunte calore ætatis acorem contrahant, vel molliciem. Si humida vero ad vindemiam usque præcesserit æstas, & vina crassa, minus dulcia, & quasi dilutis vuis imbribus mollia euadunt: mediocri uerò temporum constitutione, uel apricis magis locis minus dulcia; sed sicco, ac grato ori sapore, & quæ in alterum perdurent annum. Talia Albana, ac reliqua ferè his similia habemus in Latio vina, & quæ circa vrbem eminentibus collibus proueniunt. Nec eadem ubique artificia, nisi quæ longus quenque usus docuit suarum regionum quæ longè sub Apennini propagantur collibus, quà superum præsertim respicit mare, & aquilonem, quia humidiores sunt uuæ, & pro soli pingui natura, humidiora gignunt uina. Quapropter cùm ad despumationem decoqui soleant, uel addita musti cocti ad tertias, decima portione, quam conseruam uocant, concinnantur, ac subdulcem aliquandiu retinent saporem: quem tamen mox amittunt ineunte æstate. Et quædam nimium passa feruorem ignis, ad alterum, uel tertium annum acria euadunt, & nonnulla amara. Ideo omne uinum coctum igneam sapit qualitatem fumosum capiti, acre, ac exurens experimur stomacho, & uisceribus, nec nisi operarijs, ac ualde excrutatis utilia. Ex nigris subdulcia similiter aliqua habemus, quale hodie Albanum, & quæ è uicinis in Latio terris, in Albani censu habentur Acriciæ uina tam alba, quã nigra, Castri Candolphij, Roccapapiæ, ac Marini firmiora, grati gustus à primis mensibus, & si per æstatem non durent. Quæ ex uuis uerò fiunt nigris, & quæ serotinæ sunt ad maturitatem, acerba, & austera fiunt uina, unde cùm frigida sint qualitate, gradum tamen quendam acquirunt caloris pro ebullitione in magnis quibus utimur, tinis uinariis. qui propterea modus frequens est in Apennini terris, in montanis Hetruriæ, & in omni utriusque planicie iuxtà Padum, usque ad pedes Alpium, in quibus utplurimum uina cruda, nigra, ac sapore austera, & frigidæ qualitatis gignũtur, cum aliqua astrictione. Pontici saporis uina pauloante, cum acerbis, & austeris compræhendimus, uel potius proprium dicemus genus, ac mali punici asperi sapore, ut ponticus dictus sit, quasi punicus sapor. Quanquã, & Græci ποντικὸν appellant χυμὸν. Id elicio ex Galeni interpretatione tum obiter in libro de oculis, linguam comprimẽs & supra modum austerum de bo. & ma. succi. tùm usu ipso, de att. diæta in ultimis verbis, ubi eius saporis uina non boni succi nominat, nec grati gustus, sed in conuiuiis, ac nuptiis uel sacrificiis adhiberi solita (ut puto, uel ob raritatem, uel ad arcendam, ebrietatem.) Vnde subdit, tardè id genus uina permeare, grauare, ac acescere in stomacho. Et quem Virgilius expressit in coroneis. IIII. Georg.

Asper in ore sapor; & in Citrijs lib. III.
Media fert tristes succos.

Non eadem esse vinorũ artificia. — *Vini cocti qualitates.* — *Vina in Latio.* — *Acerba, & Austera* — *Ponticus sapor.* — *Bruscus.*

VINORVM DIFFERENTIAE ab odore. Cap. VIII.

MANIFESTA se statim exhibet sensui odorum natura, qui ab origine, ac fundamento sui, congenei cùm sint saporibus, quasi fructus, ac perfecta saporum soboles, ex eorundem substantia emanant. Exstrinseci magis sapores, vtque materiales sunt, sensibilium propterea qualitatum testes magis idonei habentur: nobiliores verò, ac spiritus penè formales subiectarum rerum sunt odores, qui ex sensu statim animæ in uentriculos cerebri ipsam deferunt essentiam. Quæ scholia super aureum Galeni Librum IIII. de simplicium rerum facultatibus fecimus cap. XXII. cuius doctrina nullam arbritror vberiorem, qui arcana illa na-

Saporum & odorum congenea natura.

A illa naturæ, quæ meditari fuerant Plato, Aristoteles, & Theophrastus, de principiis, ac differentijs rerum intimis, deque causis facultatum, & operationum à colore à sapore, ab odoribus, & à tota substantia; is si non deprompserit, tentauerit. Quare in omnibus, inquit, ferè consentiunt odoratus, ac gustus, & complures similiter differentias odores, atque sapores præseferunt: hoc tamen discrimine, quòd sapores immersas materiæ qualitates omnes, caliditatem, frigiditatem, siccitatem, atque humiditatem, & tàm terrestres, qàum tenues, offerunt ipsi sensorio. At odores cùm substantiam supponant odorabilium rerum vaporosam, & calidam, non nisi exhalantes, ac tenues subgerunt differentias. præsertim excellentis sensus, vt dulces, acres, acidas, suauissimum à rosa, & B acutum à camphora excipiunt halitũ, at non exhalabiles, & terreas partes, austerum, acerbum, salsum, aut amarum non percipiunt. Itaque quorundam corporum non etiam gustantes, agnoscimus qualitatem, solo odore: veluti acrium, cæpas, allia fimum ipsum quæ propterea, ne gustare quidem aggredimur, ac integram odoratui adhibemus fidem, ea protinus abiicienda. Verùm ad duas præcipuas reducimus omnes odoratus differentias, beneolentiam, & maleolentiam exemplo similiter saporum: nam quemadmodum qui linguæ obueniunt sapores, ij, qui familiarissimi, eosdem & dulces dicimus: qui verò uon familiares, grauesque sapores complures habebant differentias. Ita & odores, qui familiares, se exhibent cerebri spiritibus, ijdem, & beneolen- C tes, & suaues: qui verò minus familiares, cùm multis à se, & odoratui dissideāt differentijs innominati reliquuntur, ac plus minusue graueolentes dicuntur, & insuaues odores. Quæ utilissima circà odores habebitur exercitatio in dignoscendis uinorum facultatibus. uina quæ nullo pacto odorem habent (Gal. III. acut. xx.) efficacissimam hanc habent imbecillitatis, ac frigiditatis notā; vt contrà odori significat eius vini robur, eaque esse aliis vinis calidiora, vnde & facilè caput tentant, solo tamen halitu, non etiam odore, nec potu uina, dum mutātur, ex ipsa agitatione caput tentant, & ebrietatem inducunt. Item XII. metho. cap III. beneolentia uina grata animæ, & quæ solo odore reficiunt spiritus reuocantque à syncope hominem: maleolentiam autem, & quæ D insuauem, ferientemque caput napta sunt qualitatem, præsertim, quæ crassa diximus, & non grata gustui, vitanda. Mustum, & omne dulce minus odoratū, Plin. lib. XIIII. cap. IX. & Hippocratis, & ibi Galenus III. acut. xx. Mustum inodorum, quia ob crassiciem non exhalat. Vbi pulchra occurrit interpretatio; nam idcirco mustum non mittit odorem quia tota vis odoris immersa est in illa crassicie, non exhalat. quare, & nouum uinum (Galen. ibid) quo magis ad mustum accedit, vt magis dulce, ita minus odoratum præcipitur. Adde & tertiam distinctionem ex I. de Antid. Generosa vina, & quæ gustui grata, & boni odoris, ea omnia calida, ac probatissima in antidotis. Flaua, inquit, colore, ut in primis Falernum celebre erat, & illi similia in Asia, Lesbium, & Tmo- E lite, vtrumque valde syncerum, & odoratum. Vbi, & Thasium, quod dulcissimum, ac florum, & pomorum fragrat odore, vt Athenæi carmine celebre est.

Odorabilium duæ primæ differentiæ.

Inodora.

Beneolentia, & maleolentia.

Generosa.

Ex Athenæo Thasij odor

Mittit odor violam redolens, suauesque Hyacynthos
Nectar, & ambrosiam, &c.

De quo vini genere, vt dulcissimum fieret, & odoratum, multo adhibito studio diximus ex Constantino Cæs. ut insolarentur per quindecim dies vuæ, tū calentes adhuc in mustum demergerentur, conculcatisque, repositum uinum post æquinoctium repurgaretur, ac defæcaretur. Adde ex eodem & commune artificium, unde non mirum odoratissima pararentur uina: quæ recensuimus ex eadem præcepta, quæ, & hic locus est breuiter repetere. Odoratum, inquit, reddunt Amigdalæ amaræ, Argilla, Asari folia, Asparagi flores, Cedri ramenta, fœni græci farina: hæc linteolis illigato, suspensaque intra dolium

Dulcia quomodo & odorata fierent.

con-

cõtine ne vin ũcontingat, donec distribuito in vinũ odore eximantur. Sẽper verò singularem diligentiam adhibendam esse supponimus ad fetorem, & vappam à vinis euitandam, vt bonum odorem procuremus, tùm ipsis torcularibus per suffitiones, & thura subcensa, tùm maximè verò cellæ vinariæ eo opus habent. quæ facile, & in nostris vinis conficiendis, ac seruandis imitari est: ad hibitis, si non omnibus aliquibus. Cæterùm haud dimittenda in vinis nostri temporis Cardani sententia est, vt cum odor in omni vino gratus sit, haud tamen id omnibus generosis vinis est necessarius. Vt græca sunt minus odora multis alijs imbecillis vinis, & nigra vt plurimum inodora, & tamen vtilia. Laudatissima in totum odorata, ventriculo, cerebro, & alijs principalibus membris: confortati vinum cor hominis, vt in scriptura legitur, & cùm appetentiam excitet, concoctionem, ac reliquam alimẽti distributionem iuuat, somnum conciliat, exhilarat animum, memoriam fouet citò, & egregiè nutrit spiritus, vegetatq́ue ingenium ad altas speculationes, vnde, & nutrire vinum solo odore non est dubium, auctoritate quoque Hippoc. in lib. de Alimento, & Galeni II. Aphor. XI. Quęcunque indigent citissima instauratione, id humidum remedio est: vbi autem adhuc citius, per odoratum, præsertim vini, Galeno ibidem teste.

Grata nostri temporis.

Odorem nutrire.

VINORVM DIFFERENTIAE à facultatum robore, vel imbecillitate Cap. IX.

OMNIVM planè differentiarum compendium in facultatum robore, vel imbecillitate fit. In optimo quidem vino omnes facilè inuenientur bonitatis differentiæ, à colore, à substantia, ab ætate, à sapore, atque odore. Vel aliquæ inerunt magis insignes; saporis præsertim atque odoris, & ætatis. Vnde ex uetustis, & acribus robur arguitur, & maior caliditas, dummodo in amarum non transierint IIII. simpl. cap. XXVII. ex nouis autem non adhuc vegetus calor connijcitur. Ex reliquis vel mediocri virtute erunt vina, vel minus certa habebitur indicatio. Propriarum verò facultatum ac differentiarum, duo occurrunt apud græcos distincta genera seu communia nomina: ὀλιγοφόρον, quod pauciferum vertunt nostri interpretes. significans omne vini genus, quod paucam, pro sua imbecillitate toleret aquam. Et ex antithesi huic opositum πολυφόρον, quod. s. potens sit vinum, & ob sui vegetalem vigorem, diu permanens. Inter quæ tertia erit mediocris potentiæ facultas. sub quibus omnes facultatum gradus compræhendi volumus. Olygophori nomine occurrunt sæpè apud Hippocratem, & Galenum hæ differentiæ, seu synonima indicãtia idem per diuersa. ὑδατώδης, hoc est aquosum, & dilutum, imbecillum, exiguum, frigidum, insipidum inualidum, inodorum, mediocre. v. de sa. tu. cap. V. molle VII. secun. loca. & quandoque album VII. metho. cap. V. Sub Pramnio autem venit πολυφόρον, multum ferens aquam, οἰνώδης vinosum, semper calidum, merum III. Aphor. XX. meracum, meracius, meracissimum, potens, vehementer calidum, vetus, valde odoratum, & calidissimum, flauum XII. metho. & v. de sani. tu. sincerum quale describitur II. prognost. & ἀδιάχυτον, hoc est sine admistione, qđ in VII. secund. lo. cum protropo commemoratur. aliqua & fortia eiusmodi dicuntur vina in calidis regionibus præcipua, & quanto fortia eo magis terrestria VI. Aphor. XXVIII. quæ tamen sunt potius nominum diuersitates, quam veræ differentiæ dicendæ. Quare ad imitationem philosophi, qui de principijs naturæ locuturus reijcienda primùm percurrit antiquorum placita: similiter, & de anima, non esse ignem, non aerem, non atoma corpuscula, non harmoniã: sic nos

Duo facultatum extrema.

Ὀλιγόφορος Species.

Pramnij genera.

Olygophori forma.

A sic nos negatiuas de olygophoris vinis referemus opiniones. Non mustum intelligendum esse, non loram, nec secundâria vina aut δευτερίας, non raspata nostra, non ceruisiam, non amphacium. quæ verè in censu vinorum non sunt, nec cum olygophoris compræhendenda. Sed sincerum decernimus sui generis vinum, naturaliter aquosum, & imbecillum. Id instituit primum in acutis vtendum Hipocrates III. de vic. acut. tex. τὸ ὀλιγοφορὸν λεπτὸν, καὶ ἄνοδον. cognominans, tenue, & inodorum. Naturam verò, & differentias eius prosequutus Galenus, vocatur inquit ὀλιγοφορόν, pauciferum, quod in potu minus indiget aquæ mistione; πολυφορὸν contrarium, quod vt bene temperetur multum exigit aqam, illud verò imbecillum omnino, & exolutum redditur, si multa dilueris aqua.
B atqui, & carentia in eo odoris imbecillitatis ac frigiditatis efficacissima est nota. nempè in hoc aquæ adsimile, vt e contra validus odor efficacissimum roboris signum. Indicat autem id vinum ὑδατῶδ, hoc est aquosum, leuissimam à vitis natura habuisse transmutationem, ac leuissimam pariter elementi terrei participationem. Contrarium verò his οἰνῶδες, ἢ δὲ πολυφορὸ, vinosum, aut multiferum, vtpote quod ab aqua longè distat. Iuxtà hanc formam passim id uium commemorat Galenus, vt in VII. metho. cap. V. In vinis inquit aquosissimum minimam sustinens aquæ mistionem, præsertim verò quod recens, inodorum, & austerum, aquosius est, & imbecillius. Ad quas notas respiciendum in eligendis id genus vinis: quemadmodû meminit fuisse Sabinum, Adriannm, Alba-
C num, Marsum, Gauranum, Faustianum, & Thuscum XII. metho. Arsinium, & Ticataz enum in Asia, multa alia idgenus, quæ, & febricitantibus vtilia ex Hippocrate instituit III. Acutorum, similiaque alia, quæ apud quanque nationem reperiuntur. hæc Gal. Ad horum autem vinorum rationem dilutæ, & exiguæ substantiæ penes antiquos, videndum est, quæ nam nostri temporis vina constituenda sint: sunt enim qui mutatis rebus, ac vinorum generibus tam varijs. negent hodie illa Olygophora reperiri. Sed primum ad prædita de modo temperandi vina cum aquis, aliqua subnectenda sunt ex antiqui præcepta, etiam ambigua, quæ explicabimus non fine aliqua ipsorum auctorum.

Olygophoria aquosum.

Potens vinosum.

D DE TEMPERANDI VINI MODO, & mensura aquæ cum vino Cap. X.

TEMPERAMENTI quidem, & diluti vini nomen bifariam intelligendum occurrit. aut naturaliter de exiguo inteligentur, & aquoso sui natura vino, quemadmodum dictum est: aut propriè dilutum nostro arbitrio cum aqua, sicque temperatum, ac admista cum vino varia mensura aqua. De quo quidem non est certa regula, neque mensura determinata, quia pro vini substantia, ac robore, vel
E imbecillitate, hoc plus, hoc minus exigit aquę mistionem; vnde ex ipsa temperatione planè arguitur potentiam vini, quanta sit. Exemplo ex monumentis antiquis, apud Plinium libro XIIII. cap. IIII. vbi Homeri auctoritate potentiam vini arguit, quod vicies aquæ, hoc est vigintiplum aquæ toleraret. & Mustiano inquit teste, qui in eo tractu comperit Sextarios singulos octonis aquæ misceri, nã vinum vetustate pinguescere (quemadmodum superius dictum est) vt nec potari, persequeant, si non peruincantur aqua. Sed cæteris vinis minima aquæ mistura medicamẽtosa est. Addit postea vini vsu cap. XV. controuersiam his sententiam, Romanos inquit veteres vsi sunt vino partim mero (quod ζωρὸν siue ἄκρατον apud Græcos legitur) partim diluto, quod ὑδαρὲς siue κεκρασμένον vocat Hippocrates, in libro de salub. diæta. Quos inquit, sitis infestat, hi cibum, & labores minuant, ac vinum dilutum bibant, idque quam frigi

Ex Homero & Plinio.

Dilutum vinum.

frigidissimum. Plus autem, vel minus aquæ immiscendum, vt tradit Galenus III. acut. XI. vel etiam minimum vini instillandum aquæ, quantum scilicet vehiculum aquæ sit ad meliorem penetrationem. Quo sensu variæ leguntur aliorum scriptorum auctoritates, vt apud Martialem A

Dilutum bibis vnciam Falerni:

Meracius & Aquatius. Et Celsus. Hyeme meracius bibendum, æstate dilutius. quod D. Hieronimus Aquatius vinum dixit. idest magis aqua dilutum quæ vox, & pro infusis medicatis vsurpatur, vt apud Plin. Dilutum Absynthij madefacti in stomachi vitijs bibitur. quare lymphatum perperam pro diluto dicitur: nam Λυμφολήπτους græci vocant, furore corripi solitos. Vt apud Horatium. . . . . qui locus notabilis est. B

Dilutum medicatum.

Lymphatũ.

——mentemque lynphatam
Mareotico redegit in veros timores.

Temperatũ trifarium. Temperatum quoque id vinum vsu euenit cognominari. & item, temperata vina, quæ per autumnum temperantur vel potius vitiantur imbribus, cùm ob conceptam vinis humiditatem, citò vel mollia fiunt, vel acida. & Cyceon vinum, quod potius cibarij genus intelligitur admistum vino. quales cum polẽta, & vino sorbitiones, Galeno teste, videtur Hippocrates intellexisse VI. Epid. Com. VI. Pulcra verò deductione, sicut Dilutum, & mistum dictum est in temperie vini, sic, & miscere tam latinis, quam græcis μισγεῖν, intelligitur simpliciter actus ipse miscendi, & propinandi vinum ad mensam. Vt Iuuenalis Satyr. VI. C

Cyceon.

Miscere, & μισγεῖν.

——nescit tot millibus emptus
Pauperius miscere puer.

Quem vsum, & Athenæus tetegit lib. I. cap. X. Platone, & Philebo, Deos orantes miscemus. & cum Sapho poetissa, Ambrosiæ crater mistus est. Idem, meraciorem dixit Pincernam, qui largè misceret, ex Anthiphane. meracior ciathus, ex Aristophane, pro minus diluto. Mistionis verò varia mensura legitur: Vel æquam æqua portione aquæ miscendo: vel tres, aut quatuor aquæ partes: vel minimum vini, apud Gal. cum multa aqua infundendum, nempè ad faciliorem distributionem. III. Acut. XI. vsum verò eiusmodi miscendi aquam cum vino, instituit Hippocrates in Ardentibus febribus, libro II. de Morbis in fine. Vinis veteris Thasij partem vnam cum vingitiquinque aquæ partibus miscendam. Thasium verò defæcatum exponit Athenæus, purgatum vetustate, quod suprà diximus maximè odoratum, & potentissimum vinum. Ex quibus non dubiè colligitur, quòd temperandi ratio, vel plus vel minus, sumenda erat à diuersitate vinorum, magnitudinis substantiæ, & ætatis. & à temporum etiam aliorum consuetudine à nostro diuersissima, pro nostri enim huius seculi mediocritate, qui crudis vt plurimum, & defæcatis in tinis vtimur vinis, puris, ac limpidæ substantiæ, minus aquæ, vel etiam nihil admiscemus. Dum grandia verò apponimus vina, vel Maluasia, Græcum, Lacrimam, & alia eiusmodi generosa, cùm his non admodum vetustis vtamur, vel mediocriter attemperamus, vel vnam tantùm portionem in prima mensa propinamus. Alioqui Albana, Mariana Columnensium, & Romanensio, in communi vsu, & simpliciter repurgata in tinis vinarijs, ac similia alia vina quibus vtitur tota Italia, mediocrem sustinent aquæ mistionem, & cum nullum admittant condimentum exsperimur quoque hæc vina esse ad vitam salubriora. Notabile verò illud Plinij dictum, quod vina sui temporis generosa potari per se non poterant, nisi peruincerentur aqua adde, nisi peruincerentur, & attenuarentur aqua calida, nempe quæ vina vetustate pinguescerent, à mellis instar crassa nullam aquæ frigidę mistionem, nisi prius eliquerentur, admittere. Qui vsus antiquatus ambiguam tenuit ad hunc vsque diem totam posteritatem etiam peritos D E

Thasium vinũ potẽtiss.

Vinorum nostri temporis mediocritas

Plinij locus notabilis.

A peritos: An Veteres calida attemperarent Vinum, an sola frigida: nam vtrumque modum apud antiquos auctores legimus. Quam controuersiam, iuxta hanc interpretationem, commodiore loco inter ritus nobilium illorum conuiuiorum determinabimus.

OLYGOPHORA, AQVOSA, ET EXIGVA Nostri Temporis Vina. Cap. VI.

CAETERVM quis quærat in tanta Vinorum, ac temporum diuersitate, quæ nam hodie dicenda, aut eligenda sint ex nostris B Olygophora, & aquosa Vina? Petronius in libro quem nuper edidit de Victu Romanorum, & post eum Cardanus in libro de tuen. San. apertè hæc videntur aspernari, nec nostro tempore reperiri, sed ea cum multis alijs antiquorum ritibus exoleuisse. In quo, parcant mihi illi amicorum manes, in clara veluti luce hallucinantur, tribus potissimum ex aduerso argumentis. Vnum, quia id non sine aliquo naturæ flagitio, aut defectu negant, quæ cum vniformis perpetuò in suis operibus esse soleat, nunc quasi immemor proprij instituti, aut mutabilis in suis principijs, defecerit in Olygophoris, nec easdem hodie generare valeat species, vt prius. Alterum si qui hec negauerint, negent hi quoque reperiri quaruncumque rerum passiones, & qualitates vel intensas, vel remissas: quarum in Vinis C latitudo, super omnem cæterarum rerum creatarum varietatem, amplissima est: ita vt in altero extremo sint illa grandia, & potentissima Vina: intermedia innumera, & mediocria, & in altero extremo quædam adeo exigua, ac paucifera, vt sub ratione potius aquæ venerint, & sub gradu aquarum, quàm Vini. Vltimò arguitur, quoniam vulgarissima taliũ vinorũ copia vbicunq. locorum in tota Italia reperitur, & pro dispositione terrarũ, ac naturę, variabilis in omni Europę regione.. qđ planè hi animaduertisse potuerũt in vberrima Galeni doctrina, qui vt sua instituta intelligeret singulis regionibus accommodanda: multis in locis protestari solet, de communi cẽsu vinorum: V. de San. tu. Cap. V. tertio de rat. vict. cõ. ii. & de Cib. beni & mal. suc. C. II. Inquaq; inquit, regione deligẽda, ac intelligenda esse talia vina, quæ præscriptis illis exemplis vinorum responderent.
D Nempe, quorum communis hæc forma sit, vt nullatenus calfacerent, nec vllam, » quæ cæteris vinis insunt, habeant qualitatem, nec austeritatem, nec adstrigen- » tiam, nec dulcedinem, nec odorem: sed cui soli inter reliqua vini genera da- » tum sit, vt tùm vini, tùm aquæ mala effugiat: idest, quod nullam vel aquæ, vel vini admittat extremam qualitatem, quo in censu multa erunt à nobis in suis historijs recensenda: nempe quæ tenuitate ad aquam proximè accędant, gustu aquosa, cruda non cocta, & quæ pro ingenito vigore clara euaserint, sine multa adstrictione, aut dulcedine, colore alba, vel diluto rubore vermicula: & tandem quæ multam aquæ non tolerent mistionem. Hactenus hanc nemo negauerit Olygophori vini rationem apud Hippocratem, & Galenũ: quicquid neget Alexander Petronius talia reperiri nostro tempore paucifera, cum prædictis omni- E bus differentijs. Quandoquidem ex ipso communi vinorum cultu, quæ hodie profitemur simplicia, & vt plurimum cruda: vulgaria ferme habemus eiusmodi vina, tenuis scilicet substantię, & quæ ad vsum etiam ægrotantium modicam, vel nullam admittunt aquam. Immo vel hoc potius ipse admirari debuisset (vt ego censeo) quomodo in illa Vinorum apud antiquos magnitudine, quæ robusta fuisse inuenimus, percassata diu sub sole, ac valida, vnde diutissimè perdurarent; & tamen inter hæc aliquem locum habere potuerint illa Olygophora, quæ ex diametro opposita perexigua essent, & aquæ substantiæ. Nã nostro tẽ-

Olygopfori Vini tria argum.

Latitudo facul. ingrue Vinorum.

Olygophori forma ex Galeni.

Olygophora odie nostra.

Tria genere.

pore tria in totum genera sub eadem latitudine habemus vina : à natura scilicet talium vuarum, ac vitiū incommutabili, alterū à regionum certa constitutione frigida. Et tertium genus est eorum, quæ arte parantur, conficiunturque tenuia, & penè aquosæ substantiæ, quæ & in antiquis legimus, à mangonio artis, modò enecata, seu eneruata, modò castrata vocari, vt mox dicemus. Præterea nunc ioras benè concinnatas, & Aquettas, quas ex aduectis ad ripam Tyberis vinis etiam generosis, admista quadam aquæ portione attemperant; aliaque id genus spuria Vina, quibus licebit aliquando, & sine noxa ægrotantium gustui abblandiri, ac pro Olygophoris vti. Sacco veteres seu quallo Vergil. infusa noua musta ex colabāt defæcabantq. vt quancito ad vsum inclarescerent, ac vberius biberētur, quod meminuit Plinius Libro XIV. cap. vlt. Immo quo plus inquit uini, capiamus, Sacco frangimus vina, quod castrare alij dicunt. Qui & Saccum Vinarium ad hunc vsum nominat in Prohemio lib. XIV. Ad quorum imitationem, noua Romæ, & in vicinis toto Latio terris inualuit consuetudo parandi Vina, vnde primis ferè diebus à vindemia sint clara, ac potui idoneas, quę ex Tacchijs uulgus suo vocabulo appellant: tenuibus scilicet schedis ligni coryli benè maturi, ex amussi leuigatis, eisq. immistis in dolium, tunc musto plenum, nec agitatis, vt lentè, ac paulatim ramenta ipsa omnem secum ad imum deponant fecem. Eiusmodi leuia admodum cùm remaneant vina, & aqueæ substantiæ, ad refugium potius, quàm ad vsum videri poterant minus noxia: cæterùm haud quaquam cum Olygophoris sui natura leuibus, ac syncæris comparanda. Præsertim, quia nullo vt plurimum habito delectu ex vuis pluuia non rarò imbutis comparantur; alioquin omnis vini vigor in fæces illas abit, remanetque suabstantia vini pallida, & sine vllo delectebili sapore, vnde post primos menses, nisi quantocyus bibantur, vel mollia euadunt, vel exolescunt in Vappam, quod vitium similiter imbecillitatis, ac frigiditatis argumentum eius vini est. Horum in censu Fugientia Vina videntur antiquis dicta, & à M. Tullio: nempe quæ (sicut fugaces dicuntur primores fructus æstate) propter imbecillitatem citò exolescunt, ac substantiam, genuinamq. vini vim cùm pallore amittunt. Vel si vina huiusmodi toleranda concedamus ex selectis condiantur Vuis, quale dictum est Protropum, vel Virgineum vnum: cæterùm haud verè Defæcata hæc dixerim, quin potius eneruata, ac castrata (vt iurisconsulti vtar verbo) cùm scilicet antè naturalem ebullitionem, ac fermentationem, quam habet omne vinum cum matrice fæce, demisso sic violenter cum fæcibus omni vegetali vigore, ac sapore vini proptio; nec stomachro grata inueniuntur, nec nutriunt, nec ad intestina, vel ad vrinas facile transeunt. Immo præter illam commoditatem, vt quàmprimum frugi atq. ad vsum vina sint, plus mali afferre ea dixerim corporibus, qui illa biberint. quàm boni, & quæ tractu temporis occultam visceribus, præsertim renibus, inferant noxam. Atq. hanc voluimus de Olygophoris nostro tempore, & de Spurijs, vinis habendam esse rationē.

Spuria vina. — Sacco seu quallo vino colata. — Vinum ex Tacchijs. — Fugientia vini Fugaces fructus secundo offic. — Eneruata, & castrata vina.

PRAMNIVM VINOSVM, MERVM, & omne potens vnum. Cap. XII.

PRAMNIVM, πράμνιον οἶνον, inuenio primùm apud Homerum Odysseæ libro X. ex quo facta videtur Latinis, & Plinio uernacula vox, quæ legitur apud Galenum Libro VII. de compo. med. secundum lo. in Arteriacis ex Asclepiade: legitur & de Vinis inter Spurios lib. Etymologiam verò habet duplicem apud Athenæum lib. I. cap. XII. Vbi πράμνιον, ponit sic dictum à monte, qui in Icaro Insula est, natum iuxtà lacum, quod Pramnium appellarunt

Icariū vinum.

A appellarunt. item & Smirnæ in Meonia. Vel potius vetustiorem indicat habuisse nomenclaturam, de potentissimo vino, Cap. XXVIII. Vbi Icarium commemorat admirabile, Pramnij hoc est egregij Vini nomine, quod neq. dulce, neq. spissũ, sed austerum, & asperum: ex Acantho verò ciuitate potentissimum, & item aspe rum Corynthi, sic dictum ἀπὸ τοῦ πραμαίνειν, quod vetus, diùque permanens esset. Quale commemorant Homeri interpretes, Odyss. libro IX. in Thraciæ littore μαρωνίου ex Maronea ibi Vrbe, hoc vino illius ætate celeberrimo, quod ἀναμίσγει, Vigintiplum aquæ admitteret Plinio lib. XIV. cap. VIII. Commemoratur, & Tibulli carmine in IV. de ebrio.

Victa Maroneo fœdatus lumina Baccho.

Et Iul. Pollux. οὐδὲ μάρωνα πίομαι, nec Maronea bibam, scilicet Vina de qui-B bus postea fusè magis dicendum erit. De exteris autem, Atheneus meminit apud Parthos Calybonium Vinum, quod rex solus biberet. Idem & in Parnaso nasci Posydonius, illuc ex Persia translatis vitibus. Item Vinum Thasium defæcatum laudatissimum. Psythium dulce, & merum, & Peparethicum, quod suscitaret mortuos. Celebrant, & ex antiquis Mendæsium, de quo apud eundem Athenæum ridiculosè fertur carmen.

Mendæum mingunt cælestia regna tenentes Mollibus in stratis.

Idem frequenter Hippocrates, & Galenus commomorant, nomine οἰνώδης, Vinosum, quasi in supremo gradu robustum, & potens, præsertim vetus, & quod vehementer calidum vetustissimum. quale Creticum IV. Acut. & idem calidissimum, de Cibis bo, & mal. suc. Fortia, & calidiora meminit Tyburtina, & C Signina cùm inueterauerint. V. de San. tu. & quæ gignant podagram VI. Aphor. XXVIII. Prannia, & calidissima ponit idem Gal. quæ flaua sint, ac valde odorata XII. metho. qualia celeberrima erant in Græciæ Insulis Chium, Coum, Gnidium, Icarium omnium præstantissimum, & quæ in Antidotis probatissima 1. de Antid. Vt Falernum in primis, quod reliqua Vina excedit, dum tamen antiquum non sit, nec Viginti annorum, aut vetustate amarum, sed defæcatum firmissimum ætate, vnde quandiutissimè esset in antidotis durabile. Tmolite in Asia Falerno ad simile, & Lesbium flauum similiter, & odorum, quod præsertim in Eresso Vrbe gignitur. Et Ariusium item aptissimum, quod quancitissimè distribuitur, XII. metho. Surrentinum item in antidotis cum Falerno contendit, vt ad vigesimum vsq. annum crudum, & impermutabile maneat. Aequale D Cæcubum, quod in littore Campaniæ iuxtà Falernum agrum describitur, itidem flauum, & calidissimum, quod tamen (de cib. boni, & mali succi) non vnũ genus vini est, vt aliqui putant, sed ita appellant, quod ex vetustate eò peruenit, vt igneum colorem contraxerit, vnde ipsum quoq. nomen sortitum est. Similiter Aminæum non vnum vini genus legatur, sed cognomentum potius optimi vini, ac diuersis natum locis: quale in Bitynia, Galeni auctoritate, deinde in Sicilia, postremum iuxtà Neapolim, de antido. cap. III. Vinum inquit, quod in collibus Neapoli vicinis oritur, qua parte Puteolos vrbem spectat, Aminæum nominatur, sed tenue, & aquosum, nec quale in Sicilia, & in Bitynia nascitur. Cæterùm id potissimum argumentum in Prannijs est maximi roboris, quod ad multos annos seruaretur, sicut de Mendæo, iam diximus, ad centesimum vsq. & E vt postea dicemus de Maroneo, ad ducentos. Talia habemus etiam nostro tempore aliqua sicut Cretense, quod verè Prannij nomen meretur, ac in Theriacis propterea electissimum est. deinde Græcum de Summa appellatum, quod Falerno æmulum, ac seruatum scimus vltra annos triginta, tenuissimum substantia, & aquæ vitis instar, sapore iam amarum. Fabriani Trebulanum gustauimus tunc temporis centum annorum: & cocta nonnulla in Apenninis, quæ ob assiduũ calorem attenuata, aquæ erant similia, mutato similiter sapore, & non multi odoris. Rectè ergo, & vina cocta nostri temporis in censu veniunt potentium

Corynth. Calyboniũ. Psynthiũ. Peparethium. Mendæũ. Vinosum. Tyburt. Signina. Cæcubũ. Aminæũ.

vinorum, quæ & pro substantia vini defæcata, & pro adhibito feruore ignis, non qualitatem modò (vt obseruauimus) concipiunt calidam, atq. igneam, & vinosi vireis; sed pro exacta coctione, euadere solent ad biennium amara, & terrestris qualitatis, aspera stomacho, impensè verò amara fiunt, cùm inueterãtur. Vnde diuersæ admodum naturæ hæc vina esse à Defrutis, ac Coctis antiquorum, vel hoc solum declarat Galeni testimonium, in IV. Simpl. cap. V. quòd cocta illa, inquit, dulcia tempore euaderent, ad sapæ scilicet consistentiam: hæc verò nostri temporis, cùm in suo robore diù manserint, sapore acri, ac adusto post annum, & vltrà in amarum commutantur. nec nisi robustis, ac valde exercitatis sunt concedenda. In censu porrò Vinorum potentium veniunt Syncerũ, & Merum, non tam significans robur in vinis, quàm puritatem. Merum idem, & Purum, Cuius gradus, ac differentias iam capite præcedenti adnotauimus, meracum, meracius, & meracissimum II. Lacut. Syncærum similiter, & Purum: vnde Syncærum dici interpretatur Donatus, quasi Mel sine cæra, & ἄκρατον οἶνον syncerum, & purum vinum. Gal. II. Prognost. XXXVIII. Cui permistum opponitur, vt dictum est, & dilutum, cui aqua scilicet permista sit, & ἄκρατον simpliciter apud Lucianum, pro immisto, ac syncæro vino, vel cui aqua per exigua permista esset, & ἄκρατον ὕδωρ syncæra, & impermista aqua. Impermistũ vero cùm idem quod syncerum sit, plerumque tamen omnem excludit artis misturam, quemadmodum dicta sunt interdum Græcis vina, & apud Galenum XII. methò. cap. IV. ἀπαραχύτα. idest quibus non permista est marina aqua, vel quale à natura totum mustum exprimitur, in comparatione cum Protropo, quam primariam diximus musti partem, nondum calcatis adhuc Vuis sponte manantem. Hactenus ergo de omni vinorum natura, & de eorum generibus, ac differentijs abundè satis videmur dixisse. Sed quoniam ad imitationem Aristotelis de Animalibus, & Theophrasti de Plantis, post tractationem de Natura, & de partibus, & de Generatione, tractandum est & de causis; hanc igitur partem necessariam, nec tentatam forsam ab alijs aggrediemur, quæ ad decernendas facultates, & ad vsum singularium vinorum magnam afferet claritatem.

Defructa, & cocta antiquorũ. Syncerũ. Merum. Purum. Immistũ. Dilutum. Impermista vina. De causis.

QVAE CAVSAE SINT COMMVNES *Fœcunditatis, & de Dignitate Terræ in causis, & differentijs Vinorum.* Cap. XIII.

De omni natura, ac fœcunditate Vinorum, cùm amplissima sit differentiarũ etiã oppositarũ latitudo, quas abundè propo suimus, in eorũ substãtia, sapore, odore, colore ac robore; nõ paucas tamen relictas fatebimur, & quod in reliquis frugũ generibus non sint tot aliæ differentiæ, nec tot aliæ causæ contemplabiles. Adducantur hoc in censu scriptorum de agricultura, & de frugum differentijs quot exculta extant tam veterum, quàm recentiorum commentaria, & luculenta præ cæteris optimi vatis præcepta in Georgicis; nulla videbuntur hi reliquisse causarũ genera. à natura, à diuersitate virium, à certa plaga cœli, & stellarum, & à solis præsertim fauore, ab anni temporibus, à regionum, ac terrarum proprietate, à situ locorum, ab imbribus, ac ventis, & ab incursu fluminum: & a proprio tandem cum his omnibus vinearum cultu. In his quidem singulis, necessaria illi nobiles auctores docuerunt agricolarum studia, ea tamen cùm ad cultum dumtaxat sint relata; in principijs quidem naturæ adumbrasse potius videntur, differentiarum, tam longa serie causas, quàm explicasse. Quas, & nos admittimus omnes cæterùm ad istarum omnium causarum efficaciam, non est nobis omittenda primæua, & quasi innata mentibus summorum sapientum opinio, de prærogatiua

Causarum elenchus. Causarum methodus.

A tiua terræ in caulis, ac dignitate eius fœcundandis frugibus, ac cunctis naturæ rebus, quam nos in primo lib. de Terrestrium rerum natura proposuimus atq. hic breui elencho compilabimus. Qui considerantes terram tamquam basim, ac fundamentum omnium operationum naturæ, eam quidem non vt vnum posuerunt elementorum, quin immo eam cæteris elementis præhonorantes, in comparatione cum cœlo venerati sunt vt Cœlum patrem, ita terram matrem excoluere, in qua, & ex qua cum cæteris elementis cœlum, & natura suas perficeret operationes. Itaq. summo consensu primi Philosophantes, ac antiquiores Aegyptij, qui communes rerum productiones, & earum causas reputauerunt cælestes gratias, & à suis Dijs emanantes, ob idq. eas ad humanam capacitatem varijs figuris, ac in fabulis configurarunt; præclaris semper nominibus terram B meditati sunt, parentem eam nuncupantes, basim elementorum, firmamentum, & terminum actionum cælestium, atque Deorum. Et quemadmodum in singulis elementis aliquam putassent diuinitatem, vnde sua dixerunt numina in mari, Oceanum patrem, Thetim matrem, Neptunum, Venerem, & alios filios: fontium verò Nymphas esse tutelares, & fluminum patria numina, Aerem Iunoni, ignem atq. Aetherem Ioui dixere sacrum; Terram quidem super cætera summis sunt honoribus prosecuti. Opem eam nuncupantes, & turritam in capite Cybelem fingentes, & Rheeam, quæ videlicet alma parens omni ex parte suas effunderet opes, diuitias intus contineret metallorum, & auri, cerealia gigneret, ac fruges, vegetales humores promeret ad vegetationem, & quæ partialia idcirco haberet numina, Plutonem in centro diuitiarum, frugalem Cererim C spicis coronatam, floridum Apollinem, vitiferum Bacchum, & patrios terrarũ particularium deos. Quibus nimirùm figuris posteriores Physiologi singulares, quas terra habet in productione rerum proprietates indicasse videntur. Vt Plinius lib. II. Naturalis historiæ. Inenarrabilis inquit, Terræ benignitas, si singula æstimentur, quæ largitur in frugum, vini, pomorum, herbarum, fructuum, medicamentorum, & in intimis terræ metallorum generibus. In quibus, & Vestales contineat ignes, qui perpetuum præbeant fomitem vegetandis terrestrium rerum, ac plantarum redicibus. Cæterùm ex ijs figuris nos allegorico sensu hanc summam concludimus demonstrationem, de communi frugum, ac vinearum natura. Analogia quidem, ac vniformitas causarum, quam Natura seruare videtur in operibus suis, planè arguit, quòd vniuersa terræ moles ceu quidam venD ter naturæ, vel maximum corpus vegetale existat, quòd communes in se contineat causas effectrices, & materiales, nec non formalia excitet seminum principia, vnde disposita sit ad omnem rerum, præsertim vegetalium propagationẽ. Ab æthere quidem, à sole, & stellis concipit spiritum vegetalem, & calorem agentem: à mari terræ circumfluo benignissimæ auræ afflatum, nec minus per interuacua terræ spatia, ac penetrantes vsquequaq. venas, partes combibit vnctuosas, quas impetus fluctuum compingit in cauernas terræ, terra attrahit pro quæ insito calore dignorit, distribuitq. in metallorum productionem, & in in alimoniam frugum, atq. plantarum. Semina verò vicissim terræ sata, ac propagatæ radices pro insita ipsis vegetali virtute, præbent frugibus innascentibus formam, vnde proprium concipiant humorem, incrementumque ad fructuum E suorum fertilitatem. Attemperant insuper exterior calor, & imbres pullulantes fruges, quibus conuestita ad superficiem tellus perennis virore, ac fragantia florum, præbet quidem innatis ipsi frugibus, ac viribus vegetandi fomitem, pulchrumque spectantibus repræsentat spectaculum, & cunctis simul animantibus pabulum. Ad doctrinæ ergo vsum, cum communibus illis causis, quas ad cultum dumtaxat agricolæ speculantur, nos adhuc in principijs naturæ duo alia, vel tria genera subnectemus causarum, ad frugum fœcunditatem, & vinorum maximè præcipua, quæ vel omissa, vel tacitè comprænhensa sub commmmunibus

De dignitate terræ antiqua opi.

Aegyptiorum inuenta.

Elementorum numina.

Terræ numina.

Plin. de Terræ benignitate.

Allegoria ratio.

Tria præcipua causarum genera ad fœcunditatẽ vinorũ.

nibus illis institutis agricolarum, hæc ipsa tractandi methodus aperuit, eademque singularia multa de intima Vinorum natura, deque proprijs differentiarum causis argumenta declarabunt. Primùm quidem, erunt iudicia à cœlo, & stellis, & præsertim à solis fauore, qui pro loci ratione omnium inspirat gignendis Vinis vigorem, alterum erit à fomite subterraneo illi vitimini proprio, qui idoneam illi suppeditet alimoniam ad fœcunditatem. Et tertio loco erit mira efficacia contemplanda ab halitu maris, quod sub aperto cœli, ac solis aspectu, quà ve amplissimè panditur, felicem præbet auram omni frugum generi, ac vineis præsertim propagandis efficacissimam. Quæ postremæ causæ, vt cæteræ aliæ sublunarium causæ, quoniam vim concipiunt communem à superiorum illorum agentium virtute; planè concludendum erit, quòd in omni vinorum natura, super cæteras naturales vireis, excepta anima, sit aliquid diuini, ac multum ætheree substantiæ. quare primam de causis ab Astronomorum iudicijs moliemur demonstrationem.

DE CAVSIS DIFFERENTIARVM, AC FOECVNDITATIS *Vinorum, penes Astronomica iudicia.* Cap. XIV.

DE Astrorum virtutibus à cælo, è stellis, præsertim à Sole, & à communissima virtute firmamenti stellarum, omnes consentiunt tam Astronomij, quàm naturæ interpretes, non esse quærendas rationes naturales, quemadmodum cæterarum rerum creaturarum, & elementarium, quæ generationi, & corruptioni obnoxiæ sunt. Verùm supra omnem demonstrationem, perpetuæ posthominum memoriam obseruationes sapientum, ac per manus tradita eorum recondita iudicia, vim ex se habent in primo genere certitudinis, & efficaciæ causarum necessariarum. Quapropter ijdem sapientes, nulla ferè alia ducti ratione, nisi perenni obseruatione, hanc Astrorum, ac cæli fatentur necessitatem, ac positiuè (vt ipsorum interpretes loquuntur) communissimas statuunt propositiones, quod ab illis (excepta diuina potentia) necessario vniuersa pendeat rerũ materialiũ natura. Et in primis communissima, ac venerabilis illa Aristotelis sententia, primo cœli centesimo. A Deo communicatum est esse, & viuere omnibus, his quidem clarius, his verò obscurius. Et in II. cæli vigesimo, De Vagantium inquit, stellarum virtutibus, à Solis præsertim ac Lunæ, & aliorum planetarum lationibus, quamquam perdifficiles sint quæstiones; dignarum tamẽ eiusmodi rerum, si quis pro desiderio sapientiæ nitatur aliquid dicere, non temeritati adscribendum, sed veneratione potius dignum videri. Cui sententiæ idem Philosophus iam de sublunaribus mutationibus, ac meteorologicis impressionibus sermonem habiturus, in primis statim verbis, quasi firmissimum sub elementarium causarum constituit fundamentum, & communem causam. Necesse est (inquit, omni supposita rationem) necesse est, Mundum istum inferiorem superioribus lationibus esse contiguum, vt omnis eius virtus inde regatur, & gubernetur. Quo loco pulchra repetenda est disputatio, ab ipsis etiam antiquis exagitata, ac recepta non minus vulgo à iunioribus nostris, quum de varia fertilitate terrarum sermo incidit, aut comparatio fit orientalium terrarum cum Europæ terris, & in primis Italiæ, qua tamen Hispaniam nonnulli faciunt fœcundiorem. Quæ nam ratio sit à sole, & à stellis, vt illæ magis, hæ minus inueniantur frugiferæ. Motiui (aiunt) ratio in promptu est: cùm sit ex communi consensu persuasum, ab oriente esse res preciosissimas, duas vtrinque orbis partes, alteram nimio estu torridam, & infœcundam, alteram rigore, occidentales verò

Astronomis fundamenta. *Ex Arist.* *1. Cœli.* *2. Cœli.* *1. Meteo.* *An orientales terræ fœcundiores.*

A verò partes, quas comprehendit Europa, mediocrem obtinere conditionem. Equidem verò cùm multum tribuam orienti, & Indiæ, & Arabiæ (vt vox sonat felicis) fœcunditati; haud tamen fatebor has simpliciter fæcundiores. Sed suas cuiq. terræ esse gratias, & (vt poeta inquit) diuisas arboribus, ac gignendis rebus patrias. Vt Aromatum fœcunditas tribuatur orienti, gemmarum naturam (vt nouissimè accepimus) in Aethiopiæ montanis esse præcipuam, & sub aquilone metalla, magnetem, electrum, & cristallum vberius propagari. Alioquin Asiam minorem, & proximè Græciam. centum in Aegeo mari circumsparsas insulas, Cretam, Siciliam, Italiam, & postremò Hispaniam, has terras inquam, & frugum, & cunctas rerum necessarium ad vitam, vt etiam de vinorum generositate, nullis cedere terris arbitramur. testimonio historiarum, & totius antiB quitatis, quod astronomica astruimus demonstratione. Si quidem ortum solis hoc est vniuersi motum diurnum computemus, sic non dubiè vbiq. locorum, & oriens, & occidens designabitur. Sic quæ omnis cadit problematis ratio, vel id melius in suis terminis est proponendum: nempe duobus suppositis extremis totius terræ habitabilis, An sit verùm quòd ab ora illa orientali terra sit vberior, quàm vbi Sol cadit ad oppositam oram? Persuasum itaq. vulgo est, cùm videamus ab illa esse principium motus cœli, & ascendentis Solis, propterea illas terras esse feraciores, quia statim solis illustrentur aspectu: in hanc vero alteram extremam oram, currere ad finem, ac eius recessu succedere tenebras, itaq. minus esse fertilem. At hoc minimè sequitur: demonstratum enim in metaphysicis est, quòd nullius rei principium sit suo fine præstantius. Deinde cosmographi C ratio est, de vniuersi circumuolutione, quòd vt vniuersi motus certis constitutus est cardinibus, polo arctico, & polo antartico, à sinistra incipiat motus, hoc est ab ora orientali, rotetur autem in dexteram, & à puncto cœli medio, vt videmus, tendat per aquilonem, in occidentis oram. Vbi in quam partem Sol maiorem imprimat frugalitatem; hæc ratio diuersitatis præcipua est. Quia cœli, ac Solis aspectus ab orientali oceano ascendens, excitat quidem in India, & Arabia calorem, ac vegetalem virtutem: at eleuatus à meridiano cursu in occasum Italiæ, & post Pirenæos, illas quidem orientales terras relinquit suo recessu in tenebras noctis: in his verò occiduis non modo excitat, sed continuatione ipsa caloris, ac rectis radijs Illustrans Italiam, in Tyrrheni præsertim maris oram, in Galliæq. littora, & post Pyrenæos Hispaniam; istas partes reddit (vt communis conD sensus est) frugalissimas. Hanc demonstrationem sunt qui concinna confirment figura: appropingunt in toto ambitu mundi circulum, & in eo configurant hominem, qui decussatis super austro in orientem cruribus, caput habeat sub polo arctico, & qui extensis cruciatim brachijs, totum à sinistra moueat circulum in in dexteram: itaq. pedibus ab oriente moueri, & circumagi ab arctico cardine in dexteram, & occasum solis. Concludunt ergo, Orientales terras solem habere florentem, occidentales verò fructiferum. Adhuc in Sole, ac alijs Stellis errantibus duplex consideratur motus: vnus diurnus cum vniuerso, qui dictus est ab Oriente in Occidentem: alter vero cuique planetæ, & Soli proprius est, ex aduerso, ab occidente in Orientem. quare si Sol maximè vegetat sui virtute fruges, dum eas respicit in faciem; recta ergo ac propria sui luminis irradiatioE ne occidentales vegetat magis, postea orientales. Atque hanc veritatem innumeræ aliæ confirmant gratiæ naturæ, atque hominum prærogatiuæ in tota Europa, ac præcipuè in Italia: Sanctissimæ religioni s cultus, sublimia ad omnes artes ingenia, doctrinæ, arma, & imperia, cùm Orientales è conuerso, post omnem hominum memoriam efferatæ gentes, veluti ad seruitutem natæ, bardi ingenij, nec ferè vmquam dociles, quas non est hic prosequi locus. Ergo quoad fruges, hunc cœli, ac Solis fauorem nostri naturæ interpretes, ac boni agricolæ, per anni quartas docent obseruabilem, ac ex accessu potissimùm, ac recessu solis proprio

Occidentalium fœcũditas.

Astronomica.

Vniuersi motus.

Figura motus vniuersi.

Solis duplex motus.

Europæ atq. Italiæ felicitas.

lis proprio in circulo animalium valde esse variabilem. Sol enim in accessu generationem inducit, & productionem non modo cunctarum frugum, sed & animantium generi communicat vigorem, & amorem: per æstatem, firmam reddit cunctarum frugum substantiam: autumno vindemmiarum copiam: senium tandem, & quasi quietem imponit omni naturæ, per elongationem, & discessum hieme. Potissimum ergo sui vigorem obseruamus, Solem promere in omnes fruges, ac vites, cùm vere nouo Sol (vt Astronomij demonstrant) primum Arietis attingit punctum. Quam, & sapientissimus vates in Georgicis, communem tunc temporis cœli, ac naturæ gratiam eleganti carmine cecinit, vt visus sit quasi diuino quodam oestro percitus, cum sacri elogij decretis affirmare, vere ipso celebratam fuisse mundi creationem.

[Margin: *Veris fæcunditas.*]

[Margin: *Vergil. 2. Georg.*]

Nec alios prima crescentis origine mundi
Illuxisse dies, aliumve habuisse tenorem
Crediderim, ver illud erat, ver magnus agebat
Orbis, & hybernis parcebant flatibus Euri.

Hanc, & primam emanare in terris virtutem, excitarique cunctas fruges, ac vinearum naturam, cùm vigere incipit insita seminum facultas, ac alma tellus Solis gratia, ac frugalibus imbribus attemperatur. quod subiungit.

[Margin: *Seminum fæcũditas.*]

Vere tument terræ, & genitalia semina poscunt.

Quin etiam, & à suprema causa causarum fatetur tum mirificè emanare fæcunditatem.

[Margin: *A diuina dispositione.*]

Tum pater omnipotens fœcundis imbribus æther.
Coniugis in gremium (idest in aeream Iunoni attributam regionem.
Coniugis in gremium lætæ descendit, & omnets
Magnus alit magno commistus corpore fœtus.

Ab his manifestis gratijs, per anni quartas periti Astronomi ipsas secuti vagantium stellarum lationes, diuersos quos illæ pariunt effectus per amicitiam, ac inimicitiam definere, finxeruntque & ipsis, præsertim planetis propria nomina. Exaltari quidem Solem in principio Signi Arietis, quod diximus veris initiũ Saturnum contrà, tunc deprimi, solem præbere fœcunditatem, & claritatem, Saturnum tenebras, & virtutum labem. Similiter in Cancro exaltari Iouem iustitiæ dominũ, & fœcunditatis largitorem: Martem deprimi, infaustũ, & comburentem. Venerem vegetare, & lætificare seminum virtutes: Mercurij promiscuam esse virtutem, vt cum bonis bonum, cum aduersis minus se præstet frugibus fœcũdũ. Lunam omni humidæ naturæ præesse, ac ceù medium quoddam superiorum, inferæq. naturæ, susceptam ab illis, & à sole virtutem cunctis rebus generationi, & corruptioni obnoxijs communicare. Quare totam elementarem naturam cum Lunæ mutationibus manifestè videmus alterari, ac mutari: molem Aquæ, elementarem inquam, in pleniluniis intumescere, decrescente ipsa, & in nouilunijs decrescere, ac simul vel excitari, vel remitti menstrua animantibus. Vegetalem verò præcipuè naturam, & semina immò & ligna ipsa cædua manifestè consequuntur Lunæ vicissitudines. His instructi obseruationibus certissimis, dum aspectus inter se varios metimur planetarum, coniunctiones sub eodem signo, elongationes, & separationes; planè & operationum, quas præstant iugiter in hæc omnia inferiora manifestã videmus varietatem. Atque hinc dimitto altius contemplari à firmamento, cœli inquam stelliferi generales influentias, & maiestatem, sanctissimi quoque vatis eloquio confirmata, vt & Diuus Augustinus

[Margin: *Planetorũ & astrorum influxus.*]

[Margin: *Lunæ influxus manifesti.*]

A nus interpretatur in libris de Ciuitate Dei. COELI enarrant gloria Dei, & opera manuum eius annunciat firmamentum: nempe, quo nihil se se offert magnificentius oculis nostris, tùm ex eorum creatione ex nihilo, per simplicē, quam confitemur ab infinita potentia emanationem: tùm etiam pro ineffabili ornamento, pulchritudine, immenso numero stellarū, & pro multiplicibns deniq; operandi virtutibus, ab illo primo virtutū fonte emanantibus. Quas vtcūq; datum est humanæ mentis capacitati penetrare, ad vsum nostræ speculationis ijdem Astronomi quadraginta octo imaginibus circa vniuersum cœli ambitum configurarunt. In quibus inter myriadas stellarum innumerabilium, millein summa ac B viginti duo numero contineantur stellæ, ad quas cunctarum inferiorum causarum, tàm celestium, quàm elementarium effectiones referantur. Vnde (relinquo fortunia, & infortunia actionum humanarum, quas tandem ab ipsa manu Dei dispensari, ac distribui confitemur) quem ad modum hæc in humanam naturam varia influunt studia; sic ei in vniuersam naturam vegetabilem aliæ vnam, aliæ aliam, & aliam fouent, fœcundantque frugum speciem, cerealium, Syluestrium, Vinearum generositatem. Solem precipuè inter planetas, & Bacchi Craterem ex immaginibus, Vinorum fouere naturam. Harum in vniuersum stellarum, atque cælestium imaginum virtutes prosequutos legimus Higinium, & Iul. Firmicum, & alij, qui ipsos secuti sunt Astronomi, ex quibus hac vnica Prolemæi auctoritate in centiloquto satis est hanc conclude- C re demonstrationem. Vultus inquit, sæculi huius, idest, cunctarum specierum inferiorum, animalium, atque plantarum, & terrestrium rerum, necesse est ad vultus cœlestium corporum subijci, & conformari.

Figuræ stellarum fixar.

Auctores.

Ptolemæi maxima.

DE FOECVNDITATE VINORVM CAVSAE *Naturales. Cap.* XV.

HIS suppositis communibus, ac necessarijs causis de natura, atque omni facultate vinorum, & aliarum frugum, physici auctores, quorum nos hìc profitemur doctrinam, quatuor conside- D rant in his inferioribus causarum genera, vnde omnia producantur, ac perficiantur, Formales, Agentes, Materiales, & Finales. Et non minus agricolæ, qui tamen dum hunc præcipuum naturæ, ac suæ industriæ simul proponunt finem, qui est Vinorum productio, ac fœcunditas; quascumque causas ad certum referunt cultum. Quo nomine extrinsecas potissimùm considerant, tam vniuersales causas, cœli, & stellarum, & præsertim quas proposuimus Solis inclinationes, ac Lunę menstruas mutationes, quam etiam perticulares. Quocirca omnem adhibent operam, cultumq. moderantur, à regionibus, ac locorum situ, ab omni temporibus, à ventis quibus maximè illa loca exposita sint flatibus, ab imbribus, à fluminibus, qui illam incurrant regionem, vt prodositum est. quas & nos causarum effectiones, seque- E mur in historijs. Nunc verò de communi natura, quoniam omnis virtus in semine consistit, & in radicibus plantarum, & in propaginibus (dicam cum Diui Hieronimis interpretatione) & in omni genimine vitis, quarum proptera specialis electio fit ad propagationem. Supponenda quidem in primis est, à genimine vitis præcipua, ac necessaria causa, quæ propriam præbet vini formam, ac consequentes differentias, quæ ipsam statim comitantur formam, in vigore, ac robore, & etiam in sapore, odore, & calore, & in reliquis qualitatibus, quas omnes præbet forma agens in proprio genimine vitis. Hinc tam longa serie periti agricolæ ipsarum vitium percensent genera, quarum propriam faciant propagationem. nam Falernum vinum non nisi Falernæ producunt vites, Creticum cre-

Causarū 4. genera.

Causæ finales à cultu.

Formales, & Agentes.

A natura vitis.

A proprietate vitium.

M tenses

tenses, aliæ verò Pramnia producunt, & robusta vina, aliæ perexigua, ac mitiores vites aquosa vina. Tritis verò magis exemplis ad vsus nostros: Græcum vinum, Mangiauerram, Lachrimam, Muscatellum, Trebulanum, non nisi propria illa genera vitium queunt producere. Et consimili exemplo semper passulæ vites, passas vuas, duracinæ duracines & escarias, nunquam vinosas, quia has, ac similes, vt rectè, meminit Plinius, videtur natura produxisse escarias, non vinis exprimendis. Rubræ vuæ semper à proprio vitimine rubrum reddent vinum, albæ album, & Helueolum, quem dicunt hodie Cerasiolum, Helueolæ eo remisso rubore vuæ. Et consequenter tàm substantiales differentiæ, quàm asseclæ qualitates geniminis eius sunt naturales causæ. Cæterùm cum genimine proprio vitis concurrit & subiectæ illi telluris proprietas, quę tanquam à matrice plus aut minus disposita fœcundandis suis vitibus, idoneam illis subministrat alimoniam ad generationem, & ad omnem fœcunditatem. alioqui vbi minus disposita, nec idonea tellus reperitur, propagines translatæ in alias terras, vel degenerant, vel exolescunt non rarò in totum. quare translatæ ex Falerno agro vites, degeneres inuentæ sunt; nec Trebulano in Campania, in Vrbinatæ, in Hetruria multis locis, eandem seruant, quam circà Arni colles Trebulanum Sancti Ioannis suauitatem. Hinc physici terræ proprietatem appellabunt Concausam cum genimine illi proprio: quam propterea admonet perpetuò seruanda nobilis vates, dum sequitur.

Passæ vuæ Duracinæ, Escariæ.

A soli proprietate.

Translatæ vites degenerent.

Concausæ.

Non eadem arboribus pendet vindemia nostris
Quam Methymneo carpit de palmite Lesbos.
Sunt Thasiæ vites, sunt & Mareotides albæ,
Pinguibus hæ terris habiles, leuioribus illæ.
Salsa autem tellus. Et quæ perhibetur amara
Frugibus infelix, ea nec mansuescit arando,
Nec baccho genus, aut pomis sua nomina seruat,

Virgil. 2. Geor.

Et à qualitatibus.

Has ergo naturales causas, iuxtà prædicta Astronomica iudicia, promouent, perficiunt quo vniuersales illæ causæ agentes à cœlo, & stellis. Solis verò in omni vinorum natura propria virtus attendenda est: qui vt omnis generationis est auctor, præcipuè in vinis gignendis tantas habet prærogatiuas, vt boni agricolæ omnem industriam ad hanc præcipuam, referant causam, conformentque proprium cultum ad Solem cunctarum causarum moderatorem. Itaque vniuersa agricolationis studia ad hæc tria potissimùm reducunt causarum genera: Circa propriam vitis naturam versari; circà illi matricem, altricemque idoneam terram; & vt Solis aspectum habeant illi regionis, & illo præsertim, anno vinis fœcundandis fauorabilē. Quam anni proprij constitutionem multi momenti faciunt omnes agricolæ, tam veteres, quàm recentiores, quam Cocturam solis intellexit Plinius libro xiiij. cap. iiij. d. L. Opinio Cos. eam cœli temperiem fluxisse, quam cocturam vocant solis opere, vt iam illa vina centum sexaginta annis adhuc durent (ad suam scilicet vsque ætatem) in speciem redacta mellis asperi, Has vulgus agricolarum Annatas vocant, quam & nos vocem ad clariorem historiarum explicationem aliquando vsurpabimus. Atque hactenus ex naturalibus, & communes habuimus & agentes causas.

A solis virtute.

Agricolarum tria studia.

Anni constitu. coctura, & Annata.

DE

A DE CAVSA MATERIALI EX FOMITE TERRESTRI, *qui immediatè fœcundat vites:* CAP. XVI.

POST Formales, & Agentes causas, iam de Materialibus assignatè magis decernendum est, quæ consistunt in alimonia propria, vnde ipsæ vites nutriuntur, & augentur, fœcundantque fructus suos. Quo nomine Terram quidem non materiam supponimus, sed communem matricem, & altricem: nempe, sicut vterus imbibit à principibus corporis partibus sanguinem, spiritum, & calorem; sic tellus vteri instar, certum & proprium imbibit succum, ac fomitem, qui propriam, & immediatam præbet vitibus alimoniam. Vnde B vites nutriuntur, & fœcundantur. Quare communiter à sapientibus materia etiam nutrimenti, duplici definitur gradu, ac sensu, vt vel communis intelligatur, & remota, vt terra, ac terrei etiam succi, quos tellus imbibit ab imbribus, & à quocumque imbuta humore. Vel propinqua altera, & immediata, quæ ingenitus non dubiè ipsi genimini vitis succus est: at quemadmodum cibus in ventriculo; sic in omni vite supponimus præuium pabulum, vegetalem scilicet terræ insitum fomitem, quem naturalis vitis calor digerit, ac conuertit in nutrimentum omni suæ naturæ idoneum. Itaque ad hoc naturæ munus præter communem terræ matricem, tria concurrunt, in omni frugum fœcunditate necessaria, gennina vitis facultas, vnde motus principium: materia nutritioni idonea, vegetalis scilicet fomes terræ insitus, & virtus cooperans à cœlo, & stellis il C li naturæ fauorabilis. his vnà concurrentibus principijs, & optata sequitur vbertas: deficientibus verò, vel minus dispositis, vno vel altero, deficit, vel aliqua parte exolescit fœcunditas. quo circà omnis versatur bonorum agricolarum industria: in electione bonarum propaginum, vt locum nacti sint, vel saltem vsu agnouerint fœcundandis vitibus idoneum, & qui certo solis, ac cœli illius foueatur aspectu. Hanc propriam materiam, certumque terræ fomitem tàm Physici, quàm Astronomi, & Aristoteles intimum ponunt per interuacua terræ, virtute Solis, ac superiorum lationum peruagari, quem vaporem dicunt, & exhalationem. Isque eterogeneæ substantiæ, & diuersarum qualitatum, plus ac minus syncerus, vel digestus: qui non frugibus modò, ac vitium fœcunditati, verumetiam multis alijs naturæ subministrat operibus, & in terrestrium ge- D neribus præcipuus. Hunc manifestè insinuauit Aristoteles in illa promulgata sententia primo statim margine Meteorologicorum; Necesse est Mundum istum „ inferiorem superioribus lationibus esse contiguum, vnde omnis eius virtus rogatur & gubernetur. Hanc non dubie in inferioribus elementis, ac in terris virtutem, duplicem illum intellexit halitum, vaporem, & exhalationem: quæ vt in sublimibus sunt omnium illarum impressionum proxima materia, & immediatæ causæ; sic & in calce libri iij. eandem repetiuit materiam in generatione terrestrium rerum, ex qua καὶ ὀρυκτὰ, καὶ μεταλλευτὰ γίνονται, fossilia, & metallica gignerentur, & alia mineralia. Quam nos amplificauimus ad eius intentionem notitiam, in libris de Terrestrium rerum natura, & in iiij. de Thermis. Nempe hanc non simpliciter terreæ esse, ac diuersæ substantiæ, sed humidi E vaporis instar, qui ab indeficienti actione superiorum causarum, à cœlo & stellis, & maximè omnium à sole influit, ac per eius radios terræ penetrant poros, vbi necessariò & elementares concipit, qualitates, & æthereas simul virtutes, plus minusùe efficaces, pro loco, & tempore, & etiam ex accidenti variè alterabiles. In quibus libris demonstrauimus terrestres eiusmodi vapores ad varias deseruire naturæ munia, ac ministeria: ad productiones præsertim, quas videmus terrestrium rerum & metallorum mirabiles; & ad fouendam frugum tam variam sobolem. Quapropter

Terra matrix.

Materia propinqua & remota.

Succus vitis & alimonia terræ.

Tria ad nutritionem necessaria.

Subterrenes fomites rationes.

Ex Aristo.

Infra terrã duplex exhalatio.

Terrestris fomitis necessitas.

Qualitates non dubiè ignes alicubi fiunt, ac certis euidenter locis, vbi proprium ad incendium nacti sint fomitem, vt in Aetna, horrendas è bara thris terræ mittunt flãmas, alibi flatuosi euadunt, alibi aquei, & cum aquis eleuantur, ac calidas influentes vario gradu reddunt aquas. puriores autem calidi simul aerei ac succuleati, à solis assiduo calore fermentati, ac tempestiuis imbribus attemperati. hi pro certa alimonia à frugibus combibuntur, & calidi præcipuè, & abundè humidi genimina vegetant vitiùm. quod duplici astruimus argumento, primùm, quia ipsarum propaginum palmites vere nouo putantibus agricolis, multam gemere videntur humiditatem, quæ quanquam excrementitia, eã tamen copiosè imbibere per hiemem vitium radices arguit, ac vinum propterea fatendum est naturaliter esse valde humidum. deinde calidum, ex substantia vini, quod videmus amare colles austrinos, vt sæpè dictum est, flatus, ac fœcundari solis caloribus. Vnde, & robusta vina experimur tota sui substantia, & spiritu igneo prædita ex quibus, & aqua vitis elicitur, ardens etiam in medijs aquis. nec mirum propterea, quòd vel solo halitu imperant caput, ac furibundos interdum reddant bibitores. His ita constitutis, firmiores adhuc construuntur partes, ac famigeratissima illa concordat sententia, quòd locus est principium generationis quemadmodum, & pater. immò efficacius quodammodo quàm Sol, & Cœlum, quas extrinsecas, ac promotrices diximus causas: at fomites terræ ingeniti, intentique à natura in ventre terræ, vt in eodem iiij. de Thermis fuit demonstratum, ad varia eiusmodi ministeria, hi quidem proprium, ac immediatũ subgerunt frugibus alimentum. Nec quærendum, cur ex eodem fomitis genere in subterraneis, non æquè eadem fiat vbiq. fœcunditas: nam idem proculdubio genus, sed eterogeneum, & diuersarum qualitatum, pro diuersitate concurrentiem cuiquam loco aliarum causarum, à situ, à terræ ipsius substantia, densitate, vel raritate, dulci, pingui, salsa. quin immo breui quoq. loci interstitio hìc vberes erunt, ex vberi fomite, hìc verò minus vberes. Insiti verò fomitis fœcunditatem, ac necessitatem, hinc planè conijcere licet, quoniam quæ terræ sunt vinis fœcundiores vberius, & hoc insitò fomite diuites inuenimus. immo vt à dispensatrice natura is fomes ad varia munia distribuitur (vti dictum est) alibi ad metalla, alij ad lapidum coagmentationem; & alibi ad frugum fœcunditatem; specialem certis locis videtur obtinuisse proprietatem producendis vinis, vbi generosis, vbi minus validis. Clara passim exempla, & fœcundi sub terra fomitis, & de vinorum generositate habentur in Italia. in qua vsq. ab ignifera Sicilia, cum adiacentibus insulis Aeolijs littora; Calabriæ, Campaniæ felicis colles, mons Vesuuius item ardens, Baiarum proximè, & Cumanus ager, & Aenaria in conspectu insula; vbique naturalis, ac subsistentis eiusmodi fomitis patent vestigia, ac ea vinorum præstant fœcunditate, vt per omne tempus summam apud principes, & apud scriptores obtinuerint, obtineantq. laudem. Amplius eandem fomitis naturam, sicut ad vicinas terras, & sub mare, ad propinquas pertingit insulas, & in Latium pertingere consentaneum fit, & vsquequaque per vniuersam Italiam videmus calidarum aquarum scaturigines, & balneas, singula hæc indicia sunt fomitis, & exhalantis longe secus caloris vestigia. Cæterùm si longinquas excurramus regiones vinorum fœcunditate celebres: singulas terras obseruamus vsque in orientem, singulari aliquo caloris vestigio, ac vegetali eiusmodi, fomite fœcundari, ac eo magis quia & marina aura foueantur. Quæ quanti momenti sit ad fœcundandas fruges, ac potissimùm vinorum, hinc per rationes naturales demonstrabimus, ac vnico exscursu ad vtrumq. argumentum, eas per singularia aliqua locorum exempla, confirmabimus.

Alimonia vitium humida.

Vinum calidum esse & humid.

A proprietate loci.

A diuersitate substãtiæ.

Speciales fomitis proprietates.

Fomitis exhalans natura.

COMMVNIS CAVSA FOECVNDITATIS Terrarum, & Maritimarum Regionum, ex aura maris. Cap. XVII.

AD hanc nobilem causam prædicti fomitis subterranei, alteram mare subministrat efficaciam, quam vel dixeris Concausam a cœlo, ac stellarum fauore erga ipsum mare. Nam præter communem sententiam, quam confirmatam legimus in sacris libris, quòd à mari per subterraneas venas occulti penetrent latices, vnde super faciem terræ scaturiant aquæ fontium. dicam, & quæ suo humore ex terræ porositatibus irrorent vegetalem illum terræ fomitem, ad nutriendas (vt dictum est) fruges. Adhuc mare proprio ac benigno suo halitu, ac motu auræ, maiorẽ confert efficaciam fouendis frugibus, ac vinorum naturæ. Siquidem, vbi vapores, ac fumi qui à superficie terræ exhalant, terrestres sũt, ac nebulosi. & qui fuliginosa sua caligine sæpè destruunt segetes, ac certis annis ingenerant vitibus innumera sobole tineas, ac bruchos, qui vniuersas depascunt vineas. At mare tranquillum, ac serenum vocant, quia vel nullas, vel tenues, ac puras exhalat auras: dumq. eas suo perenni motù à sole illustratas in vniuersam terræ faciem diffundit, efficacius in vicinas terras, ac littora maritima, remissas, vel attenuatas ingiter longo afflatu ventorum in remotiores; vt Sol quidem influit vegetalem calorem matrici terræ, sic mare præbet spiritum, qui pullulantes tenui suo halitu lætificat stirpes, ac fruges ad fœcunditatem. Quæ naturæ munia, quanquam in arcanis suis relinquuntur contemplanda, nulla indigent demonstratione, quoniam in vniuerso ambitu terræ, ac maris manifestè ipsi patet sensui, quòd mare terræ circumfluum, vt quaquauersum se latissimè pandit, quasi apertam scenam sese exhibet illustrandum vultibus cælestibus, ac solis præter cætera gaudet splendore, & stellarum. Ac mutuo amplexu cum terra ita sibi inuicem iunguntur, illa pandente sinus, hoc autem se insinuante totum in ipsos terræ sinus, ventis interim vndiq, à quacumq. mundi plaga, & ex Oceani faucibus afflantibus; vt nulla sit terræ pars, quæ vbi clariùs, vbi obscuriùs, non maritimo ipso afflatu vegetetur. Vnde quemadmodum diximus Terram matrem, Oceanum patrem, & omnium rerum principium prædicauit antiquitas, & Venerem, quasi Vegetalem, & altricẽ ex spuma maris ortam, ac Saturno, hoc est ab omniæuo genitam. de qua ingeniosum scripsit Ausonius dysthichon.

Amari latices.

Vapores terrestres caliginosi.

Terræ & maris vnio

Figura Oceani terræ, Veneris.

Orta salo, suscepta solo, patre edita cœlo
Aeneadum genitrix hic habito alma Venus.

Nec ommittendum quas habeat mare, ceù quarta naturæ pars, ad omnem generationem prærogatiuas, miscibilem substantiam, & forsan miscibilium primum, in continuo motu versari, non solùm à ventis, sed naturali, vtq. perpetuo libramento, quater in die sursum rursum moueatur ad opposita littora, quẽ præcipuè motum omnis humana sapientia admirata est, & nos circularem cum cœlo imaginati sumus seruare motum in primo de Thermis commentario. In quo mare, & Solis præcipuè, & Lunæ fauorem consequi demonstrauimus: à quibus non dubiè præter communes, quas mare suscipit à cœlo, & à stellis impressiones, concipit calorem, & lumen, & vegetalem serenamque vt dictum est, auram. Itaq. id mysterium pie venerati sumus ex sacris mundi primordijs, quòd ante quàm hæc mundi machina panderetur, SPIRITVS DEI FEREBATVR SVPER AQVAS, quasi vegetalem in eas inspirans virtutem. Nec

Maris natura.

Maris cũ cœlo consensus.

mirum

Sect. 13. & 24.

mirum Physici viuaciores decernunt homines, qui circà marinas degant terras. Et Aristoteles in problematibus hanc potissimùm adducit causam, cur nautæ, & qui marinas incolunt terras coloratiores, ac robustiores sunt: quoniam, mare sui natura fœcundissimum est, vt nulla in parte naturæ videantur tot alia esse miracula (vt inquit Plinius) nec quæ maiora gignat animalia: & præterea quoniam ex marinis aer purior exhalat, & qui auram spirat, nec nimis calidam, nec frigidam. Hanc à mari efficaciam & hoc alio argumento comprobamus: quoniam digniorum quaruncunque terrestrium rerum generationem videmus in littoralibus terris, vel in insulis perfici, quæ statim à circumfluo mari, ac perenni ex eo afflatu fouentur. Excurrãtur post littora Italiæ, & post Siciliam tot spectaculis ignium terrestrium, ac frugum semper admirabilẽ, tam multæ aliæ in tot hoc tractu Mediterranei maris insulæ ac littorales passim terræ, Viniferam Cretam legimus cum suis Maluasijs omni seculo celeberrimam, Achaiam penisulam Psythio vino, & Coryanthiaco passo adhuc memorabilem, igniferam non procul Therasiam ignibus etiam inter ipsos fluctus perspicuam, claram Rhodon, Lesbon, Icaron laudatissimo vino, totque alias felices in Aegeo mari Cyclades insulas, vsque in cherronesum Thraciæ Maronio vino ab Homeri ætate ad Romanorum vsq; Principum imperia famosissimam; omnes has terras singulari aliquo subterranei fomitis vestigio, & sub aprico mari celebres obseruamus, metallis diuites, marmorum fodinis, ignibus, ac Thermis saluberrimis præditas. Nec minoris obseruantiæ præbet exempla post illud mare, quæ prima fronte occurrit Minoris Asiæ pars, quæ Natolia hodie dicitur, per quadringenta vel amplius milliaria in Orientem, extensa, ac trigesimoquinto in quadragesimum tertium gradum altitudinis, nobilissimas olim, continet regiones, Cariam, Lyciam, Pamphiliam, Lycaoniam, Ciliciam, & altius Phrygiam, Mæoniam, Galatiam, Cappadociam, Bityniam, totque illustres in eis Vrbes, ac regiones, quarum non abhorreo aliquas recensere gratias; quando in fidem Christianorum imperij quasi postliminio redituræ, & his Latinis litteris fuerint celebrandæ. De Hierapoli in Phrygia regione, à sacris vaporibus sic dicta, & terra qualis apud nos Puteolis per totum æstuosa, Strabo libro xij. scribit se vidisse miracula, vt in tota illa regione spectacula occurrant subterranei ignis, & qui exæstuet certis locis in horrendas flammas, in secessu ora Plutonia lethali halitu, caliginosa vbique tellas, & arida, quæ calidis passim scatet aquis in totam regionem, ac balneis ad multos morbos salutaribus. Contermina illi Mæonia, Homeri vt narrant patria, ac Bacchi numine, & Mæonio vino celebris, in qua mons describitur Tmolus amænissimus, Tmolite vino, & Prannio item nomine celeberrimus, quod & à vicinis vrbibus cognominatum venit in exemplis à Smirna, Halicarnasso, Colophone, Apamea, & Clazomene. quam regionem ponit idem Strabo cinerulenta in superficie, & quæ arboribus infrugifera sit, vites tamen nutriat generosis vinis vberrimas. Prannium Smirna natum, meminit Athenæus, Dionysius ex Halicarnasso describit hanc regionem, vbi Mæonia vrbs, sub iuga altissimi Tmoli montis sitam, ex quo & Pactolus amnis aurifer influit, ac idem propterea Tmolite vinum cognominari, & item Clazomenium. Dignum verò memoria hoc nomine apud Plinium libro xiiij. cap. vij. Post Homerica inquit illa, Maroneum in Thraciæ Cheronneso, & Prannium, cùm in summa gloria essent, Thasium, Chium, Ariusium, & Lesbium: nunc gratia antè omnia Clazomenio est, postquam parciùs mari condiunt. Vbi subdit à mari condimenta notatum digna: Lesbium sponte naturæ suæ mare sapit. Nec Tmoliti per se gratia, sed cuius dulci admisto. Nec Ephesium salubre, quoniam mari, & defruto condiatur. Apameum mulso præcipuè conuenire dicitur, sicut Pretutium in Italia. subdit & artem, quam in condimentis priore libro proposuimus, Thalassomenon ex marinis admistis vocant,

Mare fœcundum.

Maritimarum terrarum.

Thasonchion,

Asiæ minorum fœcunditas.

Hierapolis æstuosa.

Meonia Prannio vino fœcũda. Tmolite vinum.

Amineũ in Bitynia Gal. Laudatissimũ. Dionys.

Calzomeniũ vinũ ex Plinio. Thalassomenon vinum ex marinis.

à serui

A à serui furto reuelatione, qui subtracto è cadis vino, mensuram marinis admi- stis expleuit, ac simili modo à gentilibus factum. Thalassiten autem vasis musti deiectis in mare. Qua sane auctoritate, haud perperam hodie quidam affirmant adnauigata ex marinis vina, synceritatem acquirere, quod & Neapolitanos frequenter experiri audio, meliora eadem Romæ reperiri quàm Neapoli. cui probationi satis sit experientia, vel hoc certum ex prædictis argumentum, quia si locus est conseruatiuus locati, vt dictum est; rectè arguitur, quòd marinæ aquæ qualitas, moras, & quam spirat aura, excitet in vino vim digerentem, ac exiccantem, sicque conseruet vini substantiam synceriorem. His omnibus accedit & hæc postrema multæ efficaciæ causa, de fœcunditate terrarum, ac potissimè vinorum: A situ in quaque regione montium. quorum constitutionem, B non casu naturæ, sed in institutis suorum operum demonstrauimus admirabilem, in primis de naturali rerum terrestrium historia commentarijs. exemplo inter cæteras terras in Apenninis Italiæ. Qui mons ab Alpibus vsque septingentorum millariorum longitudine, medians dirimens Italiam, haud quaquam asperas habet cautes, in penetrabiles syluas, inaccessa ferarum deserta. Sed contemplari licet, quòd dorso eminens præalto, per certa interualla montium in amplas vario ex cursu dilatatur planicies, quas haud montanas putaueris, sed potius amplissimas ceù naturæ plateas, quæ longè lateque ad multa milliaria, partim argines, ceù theatra habent collium, ac in pinguissima se extendunt, arua, quasi ad Cereris, ac Bacchi munia destinatæ; partim ea inter nemorosas valles innumeris, nec paruis irrigantur fluminibus, quæ ab vtroque humeros latissi- C mos passim campos, ac florida prata, pascuaque lætificant. Ex quibus concluditur, quod mediocrè omni sui parte hæc regio obtineat naturam ad omnium rerum fœcunditatem: In quod iudicium de fœcunditate Italiæ præ alijs terris, venit & summus vates in Georgicis, quo hunc concludemus librum.

Thalassite ad nauigatū cur syncerius.

Ex situ mōtium fœcūditas.

Italiæ exēplo.

2. Georgic.

—— nec tamen, inquit.

Laudibus Italiæ certent, non Bactra, neque Indi,
Totaque thuriferis Panchaia pinguis arenis.
Hìc ver assiduum, atque alienis mensibus æstas,
Bis grauidæ pecudes, bis pomis vtilis arbos. Et infrà.
Hìc tibi præualidas olim: multoque fluentes
Sufficit Baccho vites, hic fertilis vuæ.
D *Quare agite ò proprios generatim discite cultus*
Agricolæ, fructusque feros mollite colendo.
—— Laudato ingentia rura. *Exiguum colito.*

FINIS LIBRI SECVNDI.

DE

NATVRALI VINORVM HISTORIA

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI ATQ. PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER TERTIVS.

IN QVO DE METHODO AD OMNEM VINI VSVM AGITVR.

PRAEFATIO.

De his, quæ in communi vsu vinorum Tractanda sunt.

GENEROSA vini natura in cunctis facultatibus suis, vel hac potissimùm ratione constare poterit, quòd ex communi consensu ad vsum humanum, omni ætati, & tempori, & regioni, & cunctis etiam morbis, ac febribus, pro ratione conuenit. Quam communem propositionem, sicut & quòd omne vinum sit calidum, haud velim hic esse dubitabilẽ, nec bonis auribus infensam: vniuersales enim propositiones, vt in principijs Physicis à Philosopho docemur, cognitionem præstant confusam, & indistinctam: distinguendas autem, ac limitandas supponimus, pro ratione subiectarum rerum. Hoc est, tùm pro vinorum latitudine in differentijs suis, ac facultatibus ad vsum, calidis, mediocribus, & frigidis, id est minus calidis. cùm etiam pro ratione personarum, & ætatis, & temporis, & eius morbi, etiam acuti, quibus vinum vsu venerit dispensandum. Quam vinorum, ac facultatum in toto genere, latitudinem, iam proposuimus admodum amplam reperiri, in differentijs etiam oppositis, vnde dubitandum non sit, quòd vinum multifariam vtile habeatur. Quapropter ex innumeris eius in quocunque genere differentijs, coloris, saporis, odoris, substantiæ, ac roboris; alias quidem habet in extremo, & oppositas, alias in medio constitutas, easque diuersæ qualitatis, & diuersæ efficaciæ in gradibus suis. Siquidem in colore, album & nigrum oppositæ sunt differentiæ, & has inter mediæ permultæ recensitæ sunt. In sapore, dulce hinc, & hinc amarum, & mediæ inter has, vel remissæ, vel intensæ facultatis. In substantia, crassum vinum, & tenue, & mediocros ex his aliæ differentiæ. in odore odoratum vinum, & inodorum. in ætate, mustum vinum nouum, vinum vetus, & vetustissimum. In virtute, imbecillum, & potens, Olygophorum, & Pramnium

Vinum in vniuersũ vtile.

Latitudo differentiarũ in omni genere.

A

B

C

A nium, aquosum, & vinosum, Merum, & dilutum, syncerum, mistum, crudum, coctum. Quæ omnes differentiæ adhuc suscipiunt magis & minus, ac varias consequenter præstant operationes, etiam oppositas. Et quid ergo dubitant superstitiosè nimis nonnulli (vt audio) iuniores, An vinum nutriat, & de Temperamento alij disputantes, & de qualitatibus primis maximè, cùm pro diuersitate oppositarum differentiarum, & calidum, & frigidum statuendum sit, vel certè aliquod minus calidum? Et inter quascunque differentias oppositas, esse vbique suas medias, & in quoque genere innumeras, quare & eas (vt dixi) omnifariam, & ad diuersos vsus idoneas. Facultatum verò specialium satis explicata ratio est in præcedenti commentario, quæ sumendæ sint à proprijs, quas dixi differentijs, à colore, à sapore, odore, ac robore. Cæterùm cum his præci-

Summa in omni vini genere varietas.

Facultatũ varietas.

A cultu.

B pua quædam alia facultatum, ac roboris ad vsum attendenda ratio est, quæ à cultu vinorum, & humana industria sumitur. Quem sanè cultum iam demonstratum est, & nunc breuiter repetimus, variabilem adeo fuisse ab antiquis ad nostra tempora, vt variam quoque admodum reddiderint facultatum vinorum efficaciam. quæ planè patet consideranti cunctarum rerum humanarum vicissitudines, quantum ex temporum lapsu, & penes easdem nationes sint variabiles. Cùm, ne longe discedamus à nostra gentilitate Latina, obseruemus in historijs, & in tota Italia, tam varias post illam imperij maiestatem subijsse vices, cunctis in rebus, ac moribus, adeòque videmus (quod ad nostra pertinet studia) mutatum omnem viuendi cultum, vt etiam quæ erant illorum temporum panificia, vina, & non modo esculentorum genera penitus ab vsu nostro exoleta,

Cunctarũ rerum vicissitudo.

C & alia subinde inuecta sint; verumetiam & apparatus mensarum in totum variasse inuenerimus, ac dubium adhuc inter peritos est, an illi veteres sederẽt ad mensam, an potius accumberent, & quis eorum esset accubitus in illis toris, ac lectis deliciosissimis. quorum rituum miramur vix vmbram, nec illarum rerum nomina ad hãc ætatẽ prouenisse, cum hac (inquam) communi cunctarum rerum varietate, cultum præcipuè condiendis vinis adeo variasse inuenimus successu temporum ad hanc posteritatem, vt cùm illi veteres crassissima pararent vina ad mellis consistentiam, & potentissima, Falernumque & Cecubum, quòd sub sole diuturno, gypso, & marinis aquis exiccato ad multos annos inueterascerent (vt abundè iam illorum industriam recensuimus) versa vice nostro hoc tempore, eadem genera simplici culto parata, ac semel defæcatis mustis trans-

Cultus vinorum diuersitas antiquis, & nostris.

D uasata, clara post mensem, & minus vinosa aliqua, vel aquea substantia, habeantur potui vtilia, vt communi estimatione quædam non differre ab aqua videantur. Hinc nimirùm Falernum non est Falernum, nec Cæcubum, nec alia seruant genus, nec nomina, & consequenter mutato cultu, vbi prius illa genera ex adhibita industria parabantur robustissima, & quæ ad triginta, & amplius annos perdurarent vetustissima, vnde & facultatibus in extremo prædita essent calidissimis; hodie non mirum remissas omnes experimur eadem genera obtinere qualitates, & operandi facultates. Quo planè fit, vt quemadmodum fallax de eisdem sumitur iudicium; non minus illius quoque sæculi scriptores, & auctoritates, nisi cum hoc adhibito calculo legantur, facilè deducunt in erroneas qui legerit, præsertim medicos opiniones. Quemadmodum nonnullas

Qualitates & facultates remissæ.

E paulò postea adducemus quo ad vsum iuniorum fallacias; qui non mirùm, ob literato iamdiu in tenebris illo antiquorum cultu, nec propterea ritè perspecta illorum vinorum natura, ac differentijs à nostri temporis vinis, facilè persuasi sunt nouas traditiones: vinum esse natura frigidum, non nutrire absolutè in cunctis morbis; esse concedendum, bibendum more antiquorum (vt falsò iactant) calidum, media etiam estate, ne dicam alia, vel ipso verbo explodenda. Quæ tamen omnia suscepta hæc à nobis tractandi methodus, quam ad imitationem Aristotelis, & Theophrasti professi sumus, de naturali vinorum historia, eorumque

Iuniorum paradoxa

Tractandi methodus.

rumque generibus, & differentijs, & causis, & nunc de omni vsu vinorum; planè declarabit mera esse paradoxa, ac ad vsum humanum, & egrotantium, parum expertis præsertim medicis perniciosa. Quare iam hinc iuxtà propositum thema, luculentam in principijs artis ingrediemur tractationem, de omni vinorum vsu, quatenus conueniant tam sanis, quam ægris decernere. Quæ non solùm penes tempora, & ætates, & sexus, & exercitij genera erunt distinguenda, & quæ pro singularibus quibuscunque morbis, præsertim in febribus sint pro certa ratione eligenda, & dispensanda; sed de magnis effectibus, quos præstant vina pro vsu, vel ab vsu, vis ingens sufficeret volumen. Omnem verò difficultatem, ac longitudinem, & immensum auctoritatum pelagus studebimus ordine compensare, & hac præcipuè styli dexteritate vtemur, quoniam vinorum proprietates pluri ex parte supponemus cum prænarratis eorum generibus, ac differentijs fuisse explicatas, quarum tamen aliquas ad occasionem, & claritatem repetemus. Et præterea, de reconditis multis vinorum effectibus, quæ pertingunt vsq; ad animum, & tentant mentem vel homines reddunt sapientes, & phanaticos, vel amentes, melancholicos, & tardos, & mores hominum interdum mutant, & nonnullis vitam labefactant ad interitum; de his omnibus proprietatibus, etiam occultis, perutilem in problematibus Aristotelis subnectemus exercitationem. in quibus concludere licebit vinum, in omni alimentorum censu (vt verbis vtar Hippocratis) quiddam obtinere diuini. Summam varò confirmabunt vini excellentiã, quæ proximè toto libro iiij. instituta de dignitate vinorum, & de vita Romanorum, ex historiarum monumentis; ac admirandis illorum conuiuijs, reuocata videbuntur in claram lucem.

De Methodo, ac communi distinctione facultatum, & operationum ad omnem vini vsum. Cap. II.

Facultatẽ 4. Ordines

IN vniuersum ad ea, quæ de omni vsu vinorum dicere proposuimus, rectè ad disciplinæ claritatem, facultatum, ac operationum quatuor constituimus ordines ex quarum connexu à primis qualitatibus ad consequentes, ac medias vsque ad extremas facultates, explicata veluti in abaco haberi poterit ratio cunctarum vini operationum, vsque ad sublimes etiam proprietates. Quæ præclara est Galeni doctrina in primis de Simplicium rerum facul. libris. Nam, vt primarum qualitatum manifesti sunt effectus, calfacere, frigefacere, exficcare, humectare, quæ de vinis primæ etiam occurrunt operationes; sic, teste Philosopho in iiij. Meteor. coniunctis inuicem primis, coniunctæ similiter emanant facultates, quarum ad distinctionem, secundis dicunt Medici esse operationes. Nam quæ calidæ sunt & siccæ qualitatis vina, ea sufficienter rarefaciunt, aperiunt, attenuant, digerunt: humidiora cum his humectant, minus siccant, ac emolliunt: mediocriter verò calida, & humida, thoracem, ac fauces leniunt, sputum excitant. & quæ summè calida & sicca, impetunt caput, ac tentant validè mentem. E diuerso, quæ frigida, & humida, aquosa omnia; mollia, lubricantia, quæ frigida simul & sicca adstringunt, vt acerba adhuc, & austera, hæc secundo ordine sensibiliter obstruunt, præsertim rubra, vt viscida, & crassa densant duræ, & crudæ substantiæ, ac adstringunt aluum. Ex his verò nulla exacte frigida intelligimus, sed quæ in communi latitudine, à summo gradu, vel mediocriter calidis, in altero extremo nõ adeo calefaciunt: qualia dicta sunt aquosa, & tenuis substantiæ alba, vel rubra, quæ minus calfaciunt: & partes quæ transeunt, & in primis stomachum confortant. qua voce significantius cum interpretatione D. Hieronymi vtimur, VINVM confortat cor hominis:

1. Ordo facult. — *2. Ordin.* — *3. Ordinis* — *Confortare quid.*

nam

A nam reficit, & corroborat, communes sunt etiam rebus inanimatis. Porrò coniunctis simul primis, & secundis, tertius adhuc constituitur ordo facultatum, & compositarum magis operationum, vt quæ calfaciunt ex primis, aperiūt ex secundis, attenuāt, digerunt, atque his simul coniunctis mouent vrinas, excitant sudorē, & adhuc magis calidæ semen, & lac multiplicant, menses ducunt, hæmorrhoidas aperiunt. Et contrà, minus calida, sicca, & adstringenti simul facultate, firmant menses, & vomitum, sistunt fluentes hæmorrhoidas, & stipticāt vētrē. sub hoc tertio constituuntur quæ præcordia, hepar, cerebrū, ventriculū, & vterum confortant, mediocriter calida, vel sicca, quæ adstringant ex secundis: & quæ thoracem abstergant, calida, & emollientia, lenientia, & modicè acuta, vt dulcia, & mellita, vt vinum mulsum, & oximel. Quartus ordo altissimarum est facultatum, quæ vel connexis similiter primis, secundis, & tertijs operentur, vt quæ nephriticos iuuent ex experientia, & forsan lapidem frangant, & quæ Chachexiam, & Hydropem emendent, modicè calida, tenuium partium, extenuantia, & abstergentia sint. Vel quæ à tota substantia, vel sui forma vetustissima fiunt, & potentissima, quæ ad centesimum annum, & amplius seruari solita commemorantur, vt de Maromæo vino, ex Homero scribemus in suis historijs, quod potentissimum vigintiplum aquæ caperet. Vel quæ etiam robusta, æquabile seu cultu, seu cœli fauore acquirerent temperamentum, vt ebibita traherentur ad cutim, sicque venenum vel per tenuem madorem, vel per sudorem, confortando cor, foràs extruderent. Vt de Prannio legitur contra venenum cicutæ: & de Falerno, & Cretico, quæ hodie Maluasia, quod vinum tota sui substantia syncerissimum, conseruat antidotos, & Theriacam ad triginta annos incorruptam. Et tandem sub hoc censu erant, quæ à cœlo & stellis nobilem obtineant naturam ad singulares operationes, sed ineffabilis causæ: vt quæ diutissimè valeant prorogare vitam, quemadmodū de Pucino vino in Istris meminit Plinius, quòd Liuia Augusta, quæ longissimam duxisset ætatem, huic vino quod biberit, retulisset acceptam. Quas tamen operationes singulares non faciunt quæque, quantumuis preciosa sint vina: sed illa præcipuè quæ singularem habuerint relationem, & certam conferentiam cum naturis illis, quas iuuauerint: quæ videlicet non tam robusta, nec generosa sint, aut fumosa, quæ tractu temporis experimur, vel hepar incendere, ac contaminare sanguinem, vel caput grauibus affectibus, vel Apoplexiæ reddunt obnoxium. Sed quæ substantia potius mediocri, ac syncera suo quisque gustui longo vsu inuenerint salubria, ac sui corporis maximè nutritiua: vnde (quemadmodum ipse à vigesimo vsque anno supra septuagesimum nunc expertus sum) reficiunt spiritus, vitalesque & animales vireis, mentemque vegetare solent ad studia sapientiæ, & ad honestas contemplationes, tantam inuenimus obtinere vinū in facultatibus suis nobilitatem, quare nunc ad vsum veniemus, si quasdam prius remoueamus difficultates.

3. Ordo.

4. Ordo.

Contra venenum.

A cœlo & stellis.

Lib. 14. ca. 5. quæ vitam producant.

A proprietate, quæ conseruāt sanitatē.

Sub prædictis facultatum gradibus an crassa veterum vina eiusdem essent efficaciæ cum nostri temporis vinis. Cap. III.

DVBITATIO oritur ex prædictis, multæ ad vsum vinorum eruditionis: An in tanta latitudine differentiarum, ac facultatum, eandem haberent efficaciam crassa veterum vina, ac nostratia, quæ descripta sunt inuicem differentissima. hæc nunc mediocris substantiæ, ac tenuia, illa verò, quæ mellis, ac sapæ instar obtinerent crassitiem, vnde in obsonijs potius venirent, quam ad vsum potuum. Quapropter concesso quòd crassa eiusmodi nutritioni

Veterum, & nostri temporis vina differentißima

tritioni essent valde idonea; cæterùm penetrationi videntur fuisse ineptissima, vnde illas egregiè obtinerent facultates, quas diximus tenuiũ partiũ vina obtinere penetrãdi, & aperiendi, quæ erant præcipuæ. quæ manifesta discrimina in nostris, & antiquis ex cultu saltem mutata, nemo negauerit. Veruntamen præclaræ sunt veterum scriptorum, & Galeni auctoritates, quòd illorum temporum vina, quanquam crassæ describantur substantiæ, præcipuas tamen illas præstarent operationes, penetrarent, attenuarent, digererent, nutrirent & quam celeriter in tenuem abirent madorem, & ad vias vrinæ permearent. Nec ea, re vera, quod supponitur mellis crassitie omnino intelligẽda videntur, nec quæ essent sapæ instar crassissima, quemadmodum hodie forsan Asiaticæ nationes, & Turcas sua vina parare dictum est, & in crassitiem sapæ, quibus propterea in obsonijs, & cum pane vescantur. Quinimo & illa valde differebant à sapa: est enim Sapa non vinum, sed quædam vini corruptio, seu potius arbitrio humano, facta ex musto transmutatio: quòd super assiduo feruore ignis, exhalatis in totum aqueis, ac partibus spirituosis extinctis, reliqua sui substantia densescit, ac exuta calore, medicamenti potius vicem obtinet, quàm vini, & præ humida, leniens thoracem, & facilem reddens sputum. quare in obsonijs non mirum cum pane valde nutriens. atque id satis argumento fecisse debet, quòd illa veterum vina non essent in sapæ speciem corpulenta. Sed ratio adhuc eius diuersitatis in promptu est: quoniam præter vinum, ex musto tria elici cõsueuisse posuimus crassæ substantiæ genera primo libro, Passum, Defrutum, & Sapa, quæ ad extremũ efforbuerint: omnia (inquit Plinius lib. xiiij. cap. xvj.) in adulterium mellis excogitata. Vinum autem diuersum, ac diuerso ab illis fiebat apparatu; haud quidem igne adhibito, & quæ præ nimia suffitione medicata fierent, vt ex Columella meminimus lib. j. cap. ix. Sed quod vuis per aliquot dies vegetali solis aura semipassis, moxque calcatis expressum, ac in suis dolijs super fumo diu humidioribus partibus sensim resolutis, sicque pro ingenito calore, ac spiritu depuratum, ac benè digestum, æquabili substantia limpidum, syncerumque diu seruaretur, vix differens à nostri temporis Maluasia. Verùm quicquid postea vina eiusmodi vel diuturnitate, vel nimio studio magis crassescerent, fierentque vetustiora, vt Cæcubum legimus, & quæ ex peregrinis regionibus aduecta, ambitiosè (sic enim tunc ferebat vsus) quærerent; cui dubium quin adhibita aqua, vel quæ essent crassiora per aquam calidam dissoluta, moxque per frigidam refrigerata, ac splendido nitore aureo attenuata biberent, super omne Græcum, & Maluasiam suauissimum? Id genus erant vina tunc temporis generosa, ac vsu communissimo in tantum (Athenæo, Galeno, & Plinio attestantibus) vt homo Romanus vix alio potu vteretur, nisi vinorum eiusmodi generibus, quæ attenuata calore, ac per aquam calidam attemperata, quàm celerrimè (vt legitur) ad vrinæ vias, vel per tenuem madorem excernerentur. Adde his & duo alia iudicia, ad illorum vinorum recognitionem: nam & quis negauerit, quod præter illa laudabilis substantiæ, essent & alia mangonizata, & minus vtilia, quæ & illorum temporum scriptores damnant: fumosa Falernum, & Cæcubum Tibullus. fumo imbibita vsque à Tullo Coss. Horatius. qui & Chia, & ab Vsque sua natiuitate languida nominat. Massiliæ vina exusta igne & toxica Martialis, tot misturis adulterata Plinius, & miramur inquit, noxia esse? Nec rectè consideranti dubitandum reor, quòd ex opposito multa alia nihilominus haberentur, & natura, & minore apparatu mediocria, & tenuia, quæ propterea non adeo tolerabant vetustatem, nec quæ fumo, & igne exolescerent. Quemadmodum complura ex Athenæo, & Galeno adduximus, Albanum leue duplex, aliud dulce, aliud acerbum. Surrentinum pingue, & valde debile, Setinum primis mensibus vtile, Nomentanum citò ad vigorem accedere. Anconitanum pingue, & Picentinum Albano simile. Et quæ Galenus longa serie multis locis commemorat, aquosa, tenuia, acerba, austera,

Sapæ crassities.

Vinũ quid differt à sapa.

Forma vinorum antiquorum.

Censura in antiquorũ vinis.

Quæ noxia essent.

Quæ vtilia.

Lib. 1. ca. 4.

A austera,& paucifera,quæ vix differrent ab aqua. Vnde non ab re dubitarunt,& nouissimè scripserunt familiares nostri Petronius, & Cardanus, nostro tempore illa Olygophora non reperiri. Ex quibus de omni vsu, & quatenus vina nutriãt non minus quæstio proponenda est.

De communi vsu Vinorum, & quatenus nutriant tria iuniorum paradoxa exploduntur. Cap. IIII.

AD eam, quæ quæritur, scientiam (vt docet Philosophus in primis statim verbis iij. Metaph.) operæpretium est in primis benè (hoc est vtiliter) dubitare; nam ex solutione vberior fit doctrina: & pro supposito themate de vini vsu, & quatenus nutrire valeat, nulla remanebit controuersia. Sunt qui contẽdant vinum esse frigidum: alij vinum non nutrire. adhuc quidam medici prædicant, In cunctis morbis absolutè vinum esse concedendum. addit & recentior quædam scriptorum fœtura, calidum media etiam æstate bibẽdum; nam & veteres calidum bibisse, quæ non dubiè quædam mẽtis fuit labes,& hallucinatio iudicij in historiarum traditionibus præpostero sensu intellectis. Quãdo hi contra communem hominum, ne dixerim pecudum cupediam, abutendũ suaserint tot naturæ bonis in vino: qui æstate frigidum, hieme minus frigidum bibendum consentiant, nusquam longe gentium calidum, nisi deprauato sensu, aut nauseabundi biberint, Plinij etiam argumento naturali. Nullum animal bibere calidum; nec vlla vegetalium irrorari calidis, sed frigidum,& illa irrigari frigidis, aut vegetis imbribus; id argumentum inquit est calidum bibere non esse naturale: quæ tanquam Sphingis ænigmata suo loco in lautis antiquorum conuiuijs diluemus: qui proculdubio sua vina pretiosa attemperabant calida (vt dictum est) ob crassitiem, mox per frigidam optimè refrigerata, bibebant frigida. hic typus. Minus onerose, aut φορτικῶς cum Aristotele dixerim, quòd quidam nunc medici licenter adeo cunctis morbis, & acutis etiam febribus absolutè vino indulgendum contendant. Quibus satis fuisset Hippocratis optimi senis non præterijsse decreta; quam qui negauerint auctoritatem, hi facile negauerint, & quæque alia naturæ arcana. Nisi fortè hac hyperbole vsi fuerint vniuersali (cuiusmodi odiosæ plerunque & in rebus medicis solent esse propositiones) cunctis morbis cõcedendum vinum, vt incomparabiles vini arguerent prærogatiuas, quando in acutis etiam morbis non sit proscribendum. Nam & nos minus pertinaces cum Hippocrate, & Galeno concedimus, pro ratione hoc est, quòd loco & tempore, & inclinante iam morbi sæuitia ad reficiendas laxas iamdiu vireis,& labefactatum ceù patrem familias ventriculum, hoc amabili sibi lenocinio abblandiremur. Et in his hæc satis. Cæterùm si in duobus alijs refellendis fuero prolixior, disputationem aliquam forsan adornauero eruditione.

9. Typus. — *Calidũ bibere exploditur.* — *Lib. 28. c. 4.* — *An cunctis conueniat morbis.* — *Solutio.*

An frigidum, vel ipsa vini diffinitio, in tanta differentiarum latitudine, planè hãc redarguit opinionem, quod abundè de temperamento vini disputatũ,& determinatum est, vinum esse calidum, siue siccum, siue humidum. Vel si pleniùs à nobis definiendum sit, VINVM est liquoris genus, ac substantia ex maturis vuis emanans, quod pro ingenito calore, ac spiritu in dolijs ebulliens, ac exactè à fœcibus depurgatum, & optimè digestum, potio fit humanæ naturæ amicissima, quæ gustu, ac vel solo odore confortat cor hominis,& cunctas tuetur naturæ vireis. addunt quidam,& tentat caput, quæ est passio quædam potius (vt risibile in homine) quàm propria differentia, quare id vitium in tanta varietate vinorum, plus vel minus præstat, in leuibus nihil: sed plus & minus non variat essentiam primam. Quæ omnes differentiæ vinum arguunt toto genere calidum: videlicet

An vinũ sit frigidũ. — *Vini definitio.*

delicet calor ingenitus, spiritus, feruor, odor, & quod impetat caput, & inebriãs. extinguit & cicutæ virus, quæ est venenum frigidissimum, quemadmodum postea in interpretatione problematum Aristotelis demonstrabimus. Vel hac cum Galeno vtar per antithesin demonstratione; quod vinum non æquè calidum in omni sua latitudine sit, quemadmodum piper, quod omne calidũ, & cicuta, & lactuca perpetuò frigida. At in vinis (inquit de cibis bo. & mali suc. cap. xj.) vetustissimum, quod Cæcubum vocant, ab albo, & austero tantũ distat, vt illud vehementissimè calefaciat, hoc verò sensibiliter refrigeret. hoc est minus calefaciat.

Galeni decisio.

Ad alterum paradoxum, quo asseritur, quòd vinum non nutriat: vel hoc satis redarguitur, quoniã id Hippocratis & Galeni decretis refragatur. qui (vt paulo postea dicemus) vinum in censu constituunt alimentorum, quod maximè omnium nutriat, vt in communi vsu habetur. Refragatur & rationis cùm ex omnium sapientum consensu in principijs naturæ, & artis demonstratio sit, & nos demonstrabimus, quòd vinum maximè nutriat. Vnde contra hos, tanquam negantes principia non est disputandum. Magni verò ponderis apud me est, quod audio, hanc opinionem in publicis lectionibus asseruisse Hieronymum Mercurialem, peritiss. hac ætate virum, & familiarem meum, quem cùm nouerim veritatis amantiss. primamq; hodie (ausim dicere) in tota Europa apud Magnũ Ducem Ferdinandum Mediceum Pisis obtineat cathedram, facilè arbitror, dum ipse in trãscursu dicendi aliquam eiusmodi tetigerit opinionem, ex subsellijs quẽpiam affirmatiuè eam exscripsisse, quã ipse maturiori forsan iudicio esset postea recogniturus. Nec ego aliam in hoc profitebor censurã, nisi quas in toto hoc libro iij. planas explicauerim demonstrationes, quòd perinde sit vinum non nutrire, ac panem non nutrire asserere. addo & hunc calculum, vt in ipsa vinorum latitudine, cùm alia magis, alia minus, alia mediocriter reperiantur nutritiua, negari non possit, quin ex apparatu illo, quem diximus apud veteres, crassa, & robusta fieri vina, illa præcipuè fuerint maximè nutritiua. Quod audio nunc confirmari in nobili hic Romæ Græcorum Collegio à peritis Græcis anagnosteis: maiori ex parte in illis Aegei maris insulis, ac lõgo tractu illarum terrarum, tam Asiaticas nationes, quàm Thracias, & ipsos etiam Turcas, crassa eiusmodi communiter vina, ex vuis diu sub sole passis, ac gypso postea consperis, & conspersis similiter eodem polline mustis exiccata, ac gustui suauia parari: quibus non tam in potu, præsertim Turcæ, quàm cum pane vesci solitas asserunt pro obsonijs: & vt accepi, hoc solo plerunque commeatu, dum militiæ vacant, & pane, vel ex pulpa carnium fumo exustarum intrito, & aqua contentos esse, ac passum eiusmodi mustum esse illis in delicijs. Ex quo exemplo iam plena se exhibet responsio ad argumentum (vt accepimus) peritissimi viri, quòd vinum non sit idoneum nutritioni: quoniam nutritio (inquit) cùm solidarum partium sit propria: solido igitur alimento, nequaquam fluido nutriuntur quæ illatio infirmissima: quinimmo declaratum est in philosophia (argumentum Auerrois v. Collect. cap. 11.) quòd nutritio primùm tribuitur similaribus partibus, & omogeneis. & ex eis per vlteriorem digestionem solida etiã nutriuntur hæc nouæ opin. summa. Verùm ne hæc pars sua careat eruditione, præclaris nonnullis redarguitur rationibus non negligendis. Primum, ne ipsi quidem disputantes hoc ibunt infitias, quòd si eiusmodi saltem vina crassa vsitata antiquis, & etiamnum Asiaticis & Turcis, (vt iam diximus) sint nutritiua, & in obsonijs relata: ergo nec similia fortè nostro tempore, Mangiauerram, Lachrymam, Græcum negabunt nutrire. Verumetiam & hoc concesserint (stante hypothesi) quòd & simplicia vina, tenuia, alba, rubra, Vernaciæ, quæque tandem vina pro suo vigore, & in alimentis sint nutritiua. Argumento item à simili de lacte, & recens natis: qui primoribus mensibus lacte duntaxat nutriuntur, & crescunt, & consolidantur mẽbris. quod tamen excepta naturæ familiaritate) aquosius est, & dilutius, ac minus solidarum

An nutriat.

Mercuriali attributa opin.

Vini vsus in alimentis.

Commeatus in militia Turcarum.

Argumẽta quod vinum sit nutritiuum.

Primum.

Secũdum.

A rum partium nutritiuum videtur, quàm vinum. quare circà sextum mensem rectè solent medici imperare nutricibus, vt iam infantes solidiore imbuant cibo, pane saltem & aqua. Deinde quis negauerit vinum nutrire, ipso etiam (vti dictum est) odore, cùm statim recreet vitales, & animales spiritus, nec non cor, & præcordia, membra respirationi inseruientis, ventriculum, & hepar quæ nemo dubitauerit esse basim, & promptuaria vitæ ad quantumcunque partium nutritionem, etiam solidarum. Cui accedit, quòd vinum in stomacho cum reliquis cibarij, & chylo concorporatum, non modo tanquam vehiculum, sed etiam vt portio fit solidioris alimenti, trahitur ad nutrienda quæque membra, etiam solida, vsque ad extremas vnguiculas. Vt planè patet in Athletis, & exercitatorum corporibus: quandoquidem vino duntaxat cum pane recreatis confestim viribus, vini manifesta fit virtus, cùm non expectata panis secum assumpti, & aliorum eduliorum digestione, quã celeriter ad cunctos pertransit artus, ac ad solida membra, musculos, & brachia, multiplicatoque in ijs spiritu, reddit pancratiastes ipsos ad grauia certamina robustiores, roridasque interim vini ebibiti reliquias, aut per vrinam, aut in tenuem madorem videmus excerni. Ad hæc, cùm in Thermis equidem Hippocratis auctoritatem secutus decreuerim, aquam non nutrire, sed præstare duntaxat alimento vehiculum, nunc retractare non vereor etiam asserta propria, & affirmare ausim, quod & aqua quoquo pacto nutriat, sicut & aër, solidarum saltem illarum partium, quæ ex labore lassitudinem contraxerint: illam ariditatem humectando, & quæ inæqualitatem susceperint, ad æqualitatem temperando. quam doctrinam in 1. Problematum etiam scriptam reperio, Aquam in alimento esse. Et tandem, si his nutrimur, ex quibus componimur, ij. de gen. & corr. tex. 50. & ij. de anima: ergo & aer & ignis in alimento pro facultate partium nutriunt. atque hinc absint analogismi, hæc nutrire coniunctim in composito, non separatim. Quin immo si libet omnia resecare ad vinum, eadem inquam exceptio locum habet, & in pane, & in alijs cibarijs: quæ eadem ratione sine vehiculo saltem aquæ nutrire non valent. Indicium habetur in reis, qui in tormentis extorquentur siti. Itaque vinum concludimus æquam habere virtutem cum pane in alimentis, & inter primæ naturæ alimenta connumerari, etiam in sacris. sacrificio Patriarchæ Melchisedech, qui primus litauit Deo in pane, & vino, Quare sub hac communi necessitate vini, concessa omnibus, iam hinc quatenus nutriat, & quatenus per tempora sit dispensandum, & per ætates, & sexus, & vt cunctis morbis conueniat prosequemur.

Athletarum ex vino robur.

Aquam quoquo pacto nutrire.

Vinum in sacris.

Omne vinum esse pro sui facultate nutritiuum. Cap. V.

ABVNDE quidem Galenus de omni vsu vinorum, & quatenus omne vinum nutriat, multis locis, & prout varia scribendi occasio tulit, tam in sanis, quam in morbis curandis petractauit, quæ nos partim supponimus in præcedentibus differentiarum distinctionibus explicata, partim verò hinc per capita, & penes aliquam methodum venient melius explicanda. Quapropter nec imputandum reor, si aliqua fiat earundem auctoritatum, ac sententiarum repetitio: nam quemadmodum in numeris, & in vinorum generibus (quod perpetuò velim animaduertendum) tanta est differentiarum latitudo, ac earundem inuicem affinitas, vt non rarò eadem correlatio occurrat, atque altera declaratur per alteram. PRIMVM verò præclara sese offert Galeni sententia iij. de Temperamen. cap. ij. Vinum ob multam, quam habet cum humano corpore similitudi-

Ex Galeno.

militudinem, celerrimè omnium tùm nutrit, tùm corroborat. & ij. de aliment. A
„ facultat. cap. 40. vinum quidem ex eorum numero esse, quæ multum corpus a-
„ lunt, omnes fatentur: nempe si quicquid alit cibus est, & vinum in genere ci-
„ borum ponendum est; nisi cum vulgo distinguatur, vt potus cibo sit oppositus.
Item lib. de bo. & ma. suc. cap. 11. Inest verò omnibus vinis alimentum, pro crassiciei ratione, vt vel magis, vel minus nutriant. In comparatione verò cum melle 3. de rat. vic. com. 4. vini duplum minus alit quàm mellis simplum. Quibus stantibus, hi qui vinum negant nutrire, soluant & hunc nodosum Aphorismum 21. sec. ij. FAMEM thorexis, id est vini potio soluit, Gal. Nec obstat, hoc loco famem intelligi noxiam, & morbosam, non quæ communiter ex indigentia cibi fit: ac vini potionem propterea esse huic fami medicamenti potius vice, quā alimentum. nam & id recolo me vsque à iuuentute in disputationibus meis reuocasse in dubium. Et cur (inquam) hæc fames non lacte, non aliquo iurulento, sicut thorexi sanatur? Nisi quia pro familiaritate (quam omnes prædicant) vini cum natura humana, vt illi proprium est alimentum, & munus etiam obit amicabilis medicamenti. quam neque lac habet, neque mel, neque vllum iurulentum. Quæ facultas arcendi famem in vinis illis crassis tempore Hippocratis, Chijs, Cois, Thasijs, Creticis negari non potest, nec in his similib. nostro tempore, pulposis Mangiauerris, Vernacijs, Græcis, & alijs eiusmodi generosis, & gratiosis dulcibus, quibus hieme præsertim tota gaudet Italia. Compendiaria porrò doctrina, vini formam, vt optimum alimentum sit, videntur Hippocrates, & Galenus decreuisse Aphor. 18. sectione ij. Eorum quæ vniuersim, ac velociter nutriunt, veloces quoq; fiunt excretiones. Maximè ergo tale est vinū (inquit

Hippo. Aphor. locus.

„ Galenus) quod & vniuersim (hoc enim est ἀϑρόως, vniuersim, & affatim) nutriat
„ καὶ ταχέως, velociter, hoc est vt paruo post assumptionem tempore habeat ex-
„ cretionem. Inditium autem tibi sit in ijs, qui viribus sunt dissoluti, vel propter
„ euacuationem, vel propter magnum laborem, aut inediam, vt statim post as-
„ sumptum vinum, in pulsibus quidem vehementia adiecta sit, in motibus autem
„ voluntarijs robur, quam celerrimè accedat. Aquosa quidem ex vinis paucissi-
„ mum præbent alimentum, colore scilicet alba, ac tenui substantia, quæ verò al
„ ba sunt, & crassa, plus quam tenuibus, & albis, sed non adeo velociter, neq; vni-
„ uersim alunt. Crassa autem, & fulua multo magis; sed hoc vincuntur à nigris,
„ quòd quantum hæc nutriunt plurimum, tantùm illa superant, quòd in pauco
„ tempore nutriunt, ac velocius transeunt ad excretionem. his verò magis aquo- D
„ sa, quæ celerrimè per vrinam excernuntur. Hæc Galenus in Aphor. Plana verò magis comparatio fit eodem iij. de alim. facult. cap. 40. Rubra, inquit, vina crasso sanguini generando aptissima sunt, vt quæ minima egeant mutatione, vt sanguis fiat. postea sunt rubra, & nigra, quæ cum adstrictionis qualitate, & stomachum iuuant solutum, & aluum confirmant. His minus sua natura alunt,

3. De Aliment. facult.

„ quæ alba sunt, ac crassa, & acerba. Dulcia verò facilius conficiuntur in ventri-
„ culo, ac distribuuntur, quàm austera, quæ quanquam minus vrinam cieant; ro-
„ bustis tamen copiosius præstant alimentum. Ad communem verò vsum, de omni vini genere etiam nostrorum temporum, non est omittenda Galeni censura quam compilabimus ex lib. de cib. bo. & ma. suc. cap. ij. Aquosa (inquit) & quæ tenui substantia sunt, vrinamque cient, corpori alimentum suggerunt paucissi- E mum: crassa verò præcipuè nigra, ac dulcia, vt sapa, valde nutriunt. Inest au-

De cibis boni, & mali succi

„ tem alimentum omnibus pro crassiciei ratione: ideoque ijs, qui recreatione opus
„ habent, concedendus est vini dulcis vsus (quod nigrum Galeno auctore: nullum
„ enim album dulce apud eum est, præcipuè verò (subdit) si nihil his vitij fuerit in
„ iecore, liene, aut renibus quibus verò crassus in venis humor abundat, ijs substan
„ tia tenue ex vsu est acre, ac vetustum, si frigidus; alioquin neutrum horum conue
„ nit. Odorum quidem boni succi, cæterùm caput ferit. Vitanda crassa, graueo-

lentia

lentia simul, insuauiaque, & austera. Acerba ne ipsa quidem boni succi fuerint, sicuti nec mali, sed inter ea, quæ medium obtinent locum, sicut & austera. Quæ supra modum autem austera, & acerba (quæ & potentia videtur Galenus appellasse de atten. dis. insi.) etiam si stomacho inquit resoluto, & calido robur addant, & aluum sistant, fluentē, (hac enim gratia his vtimur alioquin non vsuri) neutiquam boni succi, quoniam nec alimento distribuendo conferunt, nec gignendo sanguini, nec ciendis vrinis, nec sudoribus, nec aluo subducendæ. Quare in conuiuijs Pontica id genus vina adhibebant, aut in nuptijs, aut magnis solemnitatibus, multum enim implent (seu grauant) tardè permeant, ambasque morantur excretiones, diuque in hypocondrijs hærent, & facile acescunt, nauseamque prouocant: quosdam tamen propter consuetudinem minus lædunt, immò euidenter nutriunt, ventrem duntaxat iuuant fluentem, idque si moderatè sumantur. In quem vsum hodie, vel similia accipimus vina, & propriè quod Bruscum nos Itali vocamus, vel ex malis punicis asperis expressum vinum, quæ propriè videntur ponticum, seu punicum referre saporem, vt iam de saporum differentijs diximus. Cæterùm quæ calidiora, ac boni succi sunt vina (subdit Gal.) fulua, ac odore prædita, vt Falernum, Tmolite, & Lesbium, & nos dicemus nostrate Græcum, ac potentia id genus vina; biliosis intemperaturis noxia, nec perustis concedenda, neque in labore multo, aut inedia, aut mærore, aut anni tempore, regionibus calidis, vel cœli statu calido. Eadem autem è diuerso probantur ijs, qui excalfactione opus habent, ac pituitosis, frigidisque affectionibus, ijsdemque naturis, crudorum humorum copiam colligentibus, vitam ducentibus ociosam, in regione frigida, hiemis tempore, cœli statu frigido, atq; humido; his omnibus fuluum vinum, dulceque bonum est (qualia multa nostro tempore habentur, & alba, & mediocris substantiæ; hæc meritò vtilia decernimus) quæ nec capiti nocumentum inferunt (inquit Gal.) nec neruis, nec febres, vt fulua eaque acriora accendunt. At calidioribus fulua, & quæ potentia calida sunt vina, contrario modo se habent, non quatenus hæc succos gignant vitiosos, sed quòd calefaciant, quos refrigerare conueniebat: facile enim, si talia biberint vina, & caput dolent, & febricitant, & neruis aliquo pacto afficiuntur. Vnde (consulit Gal.) Homini temperatura calidissima prædito, vel naturali, vel ex ætate vel qualitercunque acquisititia, vtilius aqua bibitur, quàm vinum. quod si quando vino indigeant; dandum quod tenue sit, & mediocriter austerum, cuiusmodi vina vbique fere gentium reperias. Addit, nihilo seciùs, & vetustorum potus fugiendus, & quod Romani ob vetustatem Cæcubum vocabant: huiusmodi enim, quod amarum quoque fuerit, non perinde potui accommodatum est. Quæ ex professo damnat xij. metho. cap. iiij. præsertim inquit, amara, quæ talia sint vetustate, quando sic laudabilem, nutrientemque vini succum amiserunt, simul & iniucunda sunt, & quæ stomachum offendunt. Immo tantò magis vitanda, quanto sapor eiusmodi vitiosus ex vini natura penderet, vel ex malo cultu, ac coctura vitio, quemadmodum in præcedentibus diximus, & nunc iterum de coctis nostro tempore vinis repetimus, quæ meritò damnamus, quando hæc ex ipsa coctione, vt vetustate, qualitatem amittunt propriam, igneam verò ac amaram induunt, humanæ naturæ apprimè noxiam: nec alijs vinis posse Cæcubum illud antiquorum comparari existimo, quàm cocto vino nostri temporis.

Pontica vina de atten. dicta.

De bo. & mal. succ.

Refrigerantis ac pituitosis.

Aquæ potus quibus vtilior.

Cæcubum vinum, & coctum damnatur.

Cocta vina valde noxia.

De vsu vini penes anni tempora, quanam vina hieme, & quanam æstate bibenda sint singulare consilium.
Cap. VI.

MVLTIS hactenus locis facta est mentio de varia bibendi ratione penes anni tempora. In vsu præsertim vinorum potentium, quæ paulo ante ex Galeni doctrina in libro de cibis bo. & mali succi, protestati sumus naturis calidis, regionibus, & temporibus calidis esse valde noxia. Commune verò in primis, ac singulare consilium sese offert ex celebri illa Corn. Celsi sententia, auctore quoque Hippocrate. HIEME meraciùs bibendum, æstate dilutiùs. Cuius præcepti duplex dispensatio habenda est, prima à natura, ac vario vini robore hieme, & æstate: altera à variabili per tempora calore corporum. Priscis quidem sæculis, quando vina per triennium, & amplius insolata, ac picatis vasibus seruabantur vltra decennium syncera, vnde eiusdem erant roboris tam æstate, quàm hieme; meraciùs bibere, vel dilutiùs intelligebant fieri per admistionem plus, aut minus aquæ. Qui vsus erat consentaneus rationi, vt idem vinum æquè robustum, hieme quidem meracius, ac pauciore admista aqua biberetur, æstate verò plus aquæ eisdem vinis admisceretur. Quando videlicet sub magnis caloribus, corpora calidiora, ceù bulliente sanguine calidis potu vinis læderentur, ac pluri idcirco aqua attemperarent vina: at per hiemem contrà, corporibus minus ab ambienti calore affectis, conueniebat meraciùs bibere. Quæ propria cùm esset, ac seruanda perpetuò temperandi ratio: nostro tamen sæculo; quoniam vina communiter in Italia non habemus vtplurimùm nisi annicula, & ex his quædam leuia per hiemem, quæ non permanent ad æstatem, nonnulla firmiora, & pauca diuturniora, hanc nos secuti vinorum naturam, præposteram seruamus consuetudinem. Nec sine corporum insigni noxa: nam hieme bibimus aquosiora illa raspara, loras, trimestria vina, seruamus verò ad æstatem robustiora. Quod quanquam perperam fit, videtur tamen consuetudo, & cultus nostri temporis ita consuluisse, & coëgit quodammodo communem vsum, vt leuiora bibamus hieme, quæ ad æstatem non seruarentur; iisdem verò exoletis æstate, necessariò ad robustiora ipsa confugiamus. nec interim ignoramus, quòd incalescentibus tunc apprimè corporibus, meraciùs bibere, & robustiora vina, perinde est ac si ignem igni adderemus, quod noxium communiter est, nocentissimum verò experimur iuuenibus, & calidis naturis, bulliente tunc sanguine. Quapropter inexperti dum abblandiri sibi putant stomacho, ac generosi vini potu conantur facere bonam frontem, paulatim, ac tractu temporis acutis fiunt obnoxij morbis, & cum inflammatione in aliquo viscerum, iupatis præsertim, & pulmonum, vel oppleto calidis vaporibus capite, ardentibus corripiuntur febribus, vel pleuritim, vel phrenetidem, incurrunt immedicabilem. Imò si praua aliqua concurrerit temporis constitutio, mali moris excitantur febres, ac exanthemata, cordis vitio pestifera. Vt ausim asserere quòd hoc stante communissimo abusu calidiorum vinorum æstate; nisi vsu ipso didicisset hoc sæculum refrigerantibus herbis, ac cichoraceis, eiusmodique frigidis fructibus exustos tunc humores, ac spiritus attemperare, quales ad hoc euitandum commune vitium, commendat Galenus in eo de cibis boni, & mali succi libro, melones, melopeponas, cucurbitas, persica, mala præcocia, alijsque id genus fructibus, quibus si vlio vnquam tempore, abundantissima nunc est Italia; facilè iam perpetua grassaretur epidemia. sicut inauditos alijs sæculis excitatos videmus morbos, & morbillos olim ludibundos in pueris, nostra alioquin ætate cum pessimis accidentibus interimentes, etiam adultos homines. Quas noxas, ac salutifera

Libro I. cap.3. „ Forma potus.

Diuersa potandi ratio nostri temp.

Potentias vinorum noxæ.

Herbaceorum fructuũ æstate vsus.

A tifera consilia, cùm fuerint (non me latet) bibaciores, qui hæc legentes aspernentur, sciscitenturque, quam nam ergo in hac communi nostri temporis consuetudine, ac vinorum præpostero abusu adhibeamus moderationem? longè inquam grauiùs errãt, & repræhendendi veniunt, qui has calidorum noxas sarciri putantes, malè conciliati (parcant & quidam principes) qui frigidissimum toto anno, & sub intempesta hieme bibunt. nam hi quam maximè errent, audiant proceres medicorum auctores, quàm insano nitantur consilio. In primis Galenus in libro de cibis bo. & ma. succi. sic habet ad verbum. Qui soluti sunt à laboriosis exercitijs, summa æstate fontis aquam bibant, niuisque vsum vitent. Niuis enim extrema frigiditas, quamuis nullam protinus iuuenum corporibus sensibilem inferant læsionem; sensim tamen, occulteq; crescente vitio, cùm iam

Contra bibentes in niue.

Ex Gal.

B ætas progressu temporis inclinauerit, articulos, neruosque, & viscera ijs morbis vexat, qui vel difficile admodum, vel omnino tolli non possunt: vel in eas potissimùm partes offenduntur, quæ natura imbecillima, vel debilior est. Quales plerunque sunt morbi, qui à vitiosa eiusmodi humorum cruditate oriuntur, & alia. Item in eandem sententiam Auicenna pluribus locis, & libro 1. fen. & doct. ij. cap. xvj. Refrigerata in niue aqua neruis, & membris respirationis facit nocumentum, & omnibus interioribus, neque tolerat eam nisi vehementer sanguineus, quæ si non illico nocumentum inferat, longo tractu dierum, & quùm in annos processerit, nocuerit. quæ verò nimis calefacta est, quùm frequenter bibitur infirmat stomachum. quanquam loco medicamenti conceditur in affectibus pectoris ad asthma, ad vlcera pulmonum, & diaphragmatis. Idem libro ij.

Ex Auic.

C cap. de Aqua. Aqua frigida, inquit, nocet habentibus oppilationes, est mala pectori: immo omnis aqua est nociua cannæ pulmonis propter humectationem, cùm ipsa indigeat exiccatione. est valde nocens coitus, cohibet enim exitum spermatis, & astringit. Quibus omnibus auctoritatibus, & argumentis concluditur, quòd qui generosa bibunt vina, calidi præsertim natura, & æstate, putãtq; feruorem extinguere potu frigidæ, peius admodum priore committũt flagitium, cum discrimine, dum sic extinguant potius naturæ calorem. Præcepta igitur, & vsus, ac vitæ regimen cùm artis sint, ac recta tunc æstimentur, cùm conformantur naturæ operibus; ex Galeni consilio, aliorumque medicorum consensu, contentus quisq; esse debebit aqua simplici (vt dictum est) & qualis ex natura emanat aqua fontium, attemperare vinum. Nempe quæ optimo naturæ instituto

Frigida naturali vtendum.

D emanare solet æstate quidem frigida ad cõdecentiam, hieme verè tepens, quemadmodum docuimus, complures etiam reperiri puteorum, & bonarum cisternarum aquas (in j. de Thermis, & de Tyberinis aquis ij. libro) hauririque eo naturali fomite tepidas hieme, æstate verò ad refrigerium caloris frigidas. Vnde nequaquam calidas bibendas vnquam volumus, sed quales tempora producũt, & quales natura humana exposcit, eisdem non immutatis qualitatibus attemperandum vinum monemur. Vel tepidiores interdum esto, & decoctas medicamenti vice, vti diximus, in quibusdam thoracis passionibus. Qui verò susceptã iamdiu propriam excusauerint consuetudinem, vnde minus se iactent vereri aliquam læsionem; & hi quidem consilium in melius referant, studeantque qui inceperint se ad naturæ institutum conformari, vel paulatim malam consue-

Cõsuetudo secundum naturã moderanda.

E tudinem mutare. Veruntamen & quot equidem vidi pro hac mea iam declinãte senecta, viros nobiles, ac principes, qui hoc malo abusu assueti ad frigidas, media etiam hieme potiones, & quod peius est, medicinarum, quas dum malè haberent volebãt etiam in niue conglaciatas, qui quasi prædictis medicorũ censuris, ac periculis destinati abbreuiauerint vitæ cursum, quando vel in contumaces præcipitauerint ægritudines, podagricos, arthritim, nephriticos dolores experti, & vrinæ difficultatem; vel affectu quopiam correpti partium spiritualium, repente fuerint suffocati. Quin potius cogitassent ij, satis imitabilem se præbuis-

Naturæ solertia producendis vinis. se naturam, quæ producendis tam vario robore vinis non modo voluerit esse generosa, ad maiorem suorum operum perfectionem: sed videtur se ad vsum humanum belle accommodasse, producens leuia, mediocria, grādiora multifariam vina. quorum, quid dubium, quòd sicut grandia seruātur communiter ad secundam, & tertiam hiemem syncera; non minus leuia permulta, & mediocria dum conuenienti cultu sint concinnata, manent ad æstatis vsum, seruanturque non pauca ad tertium, vel alterum saltem annum? Porrò inter alia salubria consilia, laudaui meritò studiosos sanitatis principes, & Paulum III. Pontif. qui hanc honestam adhibuissent in potibus suis moderationem; vt æstate vel in prima tātùm mensa vnica contenti essent potione generosi vini, Cretici, græci, lachrymæ; in reliquam verò mediocria biberent. Vel eadem attemperarent non aqua solùm naturaliter frigida ad condecentiam; sed commistis quoque ad libitum leuibus, & Albanis cum grandioribus, vel adstringentibus contemperatis cum dulcibus, quæ grato suctu & stomacho abblandirentur, & omnem simul euitarent grandiorum eiusmodi vinorum excessum. quod æstate potissimùm factitandum consulo, & calidis ad consistentem vsque ætatem naturis. Inueni etiam exacti gustus, ac bene conciliati circà victus rationem homines, qui ipsam naturæ secuti moderationem, cùm per hiemem delectati fuissent dulcibus, ac mediocris roboris vinis, æquinoctio aduentante, Vernoq; inualescente iam sole Martij, omnino ipsa natura consulente, respuerent, dimitterentq; dulcia, ceù quę fluctuare sentirent in stomacho, caputque grauare, ac ad mediocria propterea, ac succosa stomacho salubriùs transirent. Quos inter (absit inuidia) nominauero me ipsum; qui ad septuagesimum vsque annum, dum hæc scribo, Dei gratia, sensibus adhuc illæsis, ac otij impatiens; vix vllam vnquam nisi leuem tertianam passus, aut catarrhis interdum ob temporis inconstantiam obnoxius, mediocribus vinis vsus, ijsque aqua attemperatis, qualem pro tempore natura daret, æstate frigidam, blandam verò leni tepore per hiemem; iam exemplo sum multis, qui cum recta victus ratione, sanam studeant, ac longæuam seruare vitam. Naturæ videlicet, (qui typus est, ac vera viuendi regula) rectè operanti, quantum conceditur, morem gerentes. Quæ ratio penes singulares hominum conditiones ætatis, & consuetudinis, & exercitij statuenda est.

Vinorū in poculis singulares mistiones.

Naturæ morem gerendum.

Studiū sanitatis ex recta victus ratione.

De vsu Vinorum per ætates, & sexus, & exercitia. Cap. VII.

AB ætate, communi quidem consensu decernūt sapientes, quod animi mores corporis temperamentum, vel assuetudinem sequantur, in cibis maximè & potibus. quo titulo Galenus plenum eruditione conscripsit librum, vbi potissimùm ex vini vsu, ac natura immutari mores demonstrant; præclaraq; ad id ex fontibus philosophorum, & ex Platone in primis adducit præcepta, ij. de legibus, & in Timæo, quæ, & ad nostros mores congrua non sunt subticenda. Pueris igitur de vino potando hanc ponemus legem, quòd pueri citrà duodeuigesimum annum à vino prorsus abstineant: ob hanc scilicet rationem, quòd vini potus his, est ignem veluti igni addere: atque ita cauebimus, ne iuuenilis habitus in furorem proritetur. Postea ad trigesimum vsque annum mediocriter gustare conueniet, sed ab ebrietate, ac temulentia iuuenes penitus abstinendi sunt. At quadraginta iam annos nati, in conuiuijs epulantes, seniorum sacris, Bacchique lusibus intersint, qui vinum aduersus senectæ acerbitatem, tristitiamque instituerit; vt sic repubescerent senes, animique ægritudines obliuiscerentur, atque animi mores duriores tanquam ferrum igne remollescerent, ac melius

Ex Plat.

Pueris.

Iuuenibus

Viris. & Senioribus

A melius informari valerent. Addit (ex eodem ij. de legibus) Carthaginensium antiquam legem, vt nullus videlicet in exercitu potionem vini gustet; sed toto illo tempore aquæ potione vtatur. Et in ciuitate neque Serui, neque Seruæ vnquam, neque Principes, quo tempore in imperio sunt, vini quicquam assumant; neque quis consilium initurus, neque interdiu quisquam, nisi exercendi corporis, aut tollendi morbi causa. Item neque noctu quisquam aut vir, aut mulier dum liberis creandis operam daturi sunt. Alij eiusmodi subnectit Plato vtilia instituta, vt à vino sit abstinendum non ægrotis inquam corporibus, sed bene valentibus. Optimis (inquit Galenus) rationibus, ob detestabiles noxas, quas in Timæo rursus edocuit Plato. Nam omissis Principum ac Gubernatorum, quas ex vini potu subeunt mentis, ac iudicij turbationes, inuiti plerunque mali reddi-

Militibus. Seruis. Principibus. Iudicibus. Cõiugibus

Platonis optimum consilium.

B mur, vt vitia sequamur non virtutes; quorum scilicet generantes magis quàm geniti auctores existunt; & educantes magis, quàm, qui educantur. Proinde » quisque pro viribus niti debet, & educatione, & studijs, atque disciplinis vitium » fugere, quin potius studeat virtutem capessere. Quibus verbis (inquit Galenus) tàm puerorum, quàm senum educationem Plato complexus est, ac nos simul admonuisse visus est, studia tàm animi, quàm corporis per omnem ætatem, & penes vini vsum, ita nobis esse moderanda; vt si nõ vitam penitus ducamus abstemiam, quam certè omnes leges etiam Turcarum imperant, seruare debeamus sobrietatem. Quam & Aristoteles vij. Politicorum sanciuit legem, nec pueris, nec nutricibus impartiendum esse vinum. Causam verò, ac speciales noxas edixit viij. de hist. animal. cap. vj. Idcirco, & infantibus, & nutricibus interdictum esse vi-

Galeni.

Ex Arist. infantibus & nutricibus interdictum vinum.

C num, quòd eos ad epilepsiam, quem caducum vocant morbum, reddat obnoxios. Vt non mirùm si hac nostra tempestate hoc præcipuè sæuissimo morbo infantes, ac pueri infestentur, ac repentè intereant multi, quia tam genitores ipsi, quàm infantium nutrices licenter nimium sibi vino indulgeant, hoc tamen excepto, vt in lactis defectu nutricibus ipsis liberalius vino indulgendum sit: Paulo teste libro j. cap. iiij. idque flauum, moderatè aqua dilutum, vel aquosum, & tenue, vel etiam dulce sit. Porrò his alias rationes medicas adhibet Galenus; primùm ex lib. de salubri dicta tex. xxiij. Pueri infantes (inquit Hippocr.) diù sunt calida rigandi, hisque vinum dilutum exhibendum, quod prorsus tamen frigidum non sit, idque dandum quod minimè flatum creet, nec ventrem inflet, atque hæc facienda sunt, quominus conuulsione tententur, ipsique crescant, ac melioris fiant

Ex Hipp.

D coloris. Vbi Galenus; nam conuulsiones frequentiores esse dixit Hip. corporibus extentis, quàm remissis, & laxis, laxantur autem calida irrigatione, & facilius augentur. Mulieribus verò subdit Hipocrates, succi molliores, vt item pocula meraciora, quæ ad secũdas, ac fœtus nutriendos plus conferant; quãquam (inquit Galenus) controuersa hæc est auctoris opinio; quoniam in mulieribus naturalis est humiditas; nec rectè illam siccare oportet, secus si præter naturam humidiores essent. Quare ad vsus nostros idonea magis videntur Galeni instituta, quæ diuersis sanciuit locis; vt in primo de sanit. tuen. cap. 11. Pueros ne gustare quidem vinum suaserim, quippe quod & humectat nimiũ, & calfacit corpus, & caput suo halitu replet; qui excessus vterque in pueris valde noxius est. Quinimmo, neque iam adultis concedendum, nisi modicè sumptum, quod & ad

Mulierib.

Ex Gal.

Adultis.

E iram præcipites reddunt, & incontinentes facit, & partem animæ rationalem hebetem, turbidamque reddit. Potest verò his vtcumque non inutile esse ad impellenda bilis excrementa, eaque per vrinas, & per sudores excernenda. Pueri verò, qui his non egent, ex vini potu nullum commodum, multum verò incommodi duntaxat sentiunt. Quare nec à frigidæ potu omnino abstinendos pueros censemus, præsertim à cibo. Planè verò magis in v. de sanit. tuen. cap. v. Vinum inquit, sicut pueris est alienissimum, ita Senibus est aptissimum. Quod pulchra astruimus Homeri auctoritate, dum meminit: Vinum vetus tanquam proprium

Senibus.

senibus

senibus quondam à Nestore potum, quem amplo poculo potare solitum, in hanc sententiam.

Vinum vetus senibus.

Poculum erat pulchrum in domo, aureum quod
Nec facile quisquam poterat tollere mensa,
Cùm plenum foret, at Nestor nullo ipse labore Tollebat senior.

Vnde & vetus fertur antitheton muliebre non iniucundum, Antiquum vinum laudato, maritum iuuenem. Quod pulchra alia astruimus Platonis auctoritate, A DEO VINVM contributum hominibus, quasi optimum præsidium conseruandi senectutem, quòd vino iuuenescere videantnr, & abolere mœstitiam, Præsertim verò his laudabile, subdit Galenus, quod tenuis sit substantiæ, & calidæ virtutis, & colore flauum, vt Falernũ, & quale nostro tempore probamus Græcum, & alia huiusmodi potentia vina. Quæ scilicet id præstant commodi senibus, quòd calefaciunt, ac serum sanguinis, quo maximè senecta abundare solet, per vrinas expurgent. Et pingui quoque substantia vtilia senibus, quòd & nutriant, & sanguinem augeant. Plurimùm verò his indigent, quæ vrinas, ob dictæ serosæ substantiæ copiam, cieant. Quæ vina autem in ventre diù morantur, eorum nulla sunt idonea, vt Tyburtinum, & Signinum quoad scilicet nouella sunt, præsertim nigra, cum vetera proxima sint Falernis. Minimè verò his conueniunt quæ crassum gignunt succum, & obstructiones pariunt, vel renum, vel lienis, vel iecinoris: vnde senes, qui his vinis liberalius vtuntur, alij in aquam intercutem, alij in calculi vitium facilè inciderunt. Vtilia his, & quæ melle condiuntur, incoctis præsertim ex his, quæ ciendis vrinis quoquo modo vim habent, vt Bethonica, Petroselino, & quam Saxifragam vocant. Porrò in eamdem sententia v. item de sanitate tuenda cap. vltimo, vinum inquit frigidis, siccisque naturis vtilissimum; Iuuenibus verù & calidis Hippocrates in vi. Epidem. vtiliorem aquæ potum affirmat. fortasse verò id non absolutè pronunciat, sed qui propter intemperiem summè calidam, tales æstimentur, absurdum enim videtur qui calidissimus sit, vel fossor, vel messor, vel qui robustum aliquod exercet opus, sola aquæ potione vti.

Vinum A Deo tributum.

Calidis naturæ operarijs.

De vini vsu conualescentibus, & studiosis à consuetudine, & temperamento. Cap. VIII.

QVAE in senibus, eadem in conualescentibus locum habent. Galen. de arte Med. cap. vlt. Potus ergo conualescentibus opportunus est, vinum ætatem habens mediocrem, substantia purum, atque perlucidum, quod scilicet vel subflauum, vel album exitat, atque suauiter olens, gustui verò neque aqueum omnino, neque cum aliqua insigni qualitate, aut dulcedine, aut adstrictione, aut acredine, aut amaritudine sentiatur. His dictis consentanea scribit vij. metho. cap. vj. Conualescentium quidem victus ratio media esse debet, quæ sanorum propria, & quæ ægrotantium, vt non difficile sit hanc inter vtranque discere. Porrò Exercitatis vj. Epidem tex. xv. & qui non ingenito calore, sed acri, & mordaci abundant (quos intelligit Galenus Athletas,) aquæ potum instituit vtiliorem. Pariter in lib. de salubri dicta, cap. xvij. his potus quã paucissimus commendandus est, & temperatissimus, cauendumque ne à cibo deambulent. Quod Plinij confirmamus testimonio libro xiiij. cap. x. operarijs, ac ruralibus exercitiis loram, ac secundaria vina fuisse propria; nam vinum alioqui

Exercitatis. Athletis. Operarijs & Ruralibus.

A qui potentissimum, quoniam noxium operariis, ac messoribus experimur, maximè verò capiti; idcirco aquam ex aceto potandam dare consueuimus. Semper verò hæc exceptio in his, & in cæteris alijs habenda est, quòd consuetis, & potentia, & cocta etiam vina minus noxia sunt. In studiosis vinum miras habere prærogatiuas inuenimus, easque controuersas, siue moderatè, siue immoderatè sumantur; quæ nobilis est Philosophi doctrina xxx. Problematum sectione, quam melius postea interpretabimur. Immoderatus, enim vini vsus, præsertim calidioris, & potentis, labefactat mentem, & ingenium; & contrà si moderatè sumatur concoctionem iuuat, cor exhilarat, cerebrumque, ac spiritus animales fouet, somnum conciliat. Hinc memoriam, intelligentiam adauget, sensus reddit puriores, excitatque animum ad altas speculationes. Seligenda B verò erunt, ex nostratibus vinis non potentiora, ne fumosa; sed mediocris substantiæ, alba, vel flaua, vel vermicula, & quæ grata sint stomacho. Et adhuc præstantiora, si odorata sint. Acriter verò quidam iuniores ex amicis nostris, eximioque ingenio, Hieronymus Cardanus, & Alexander Petronius, vinorum damnant vsum, etiam in communi vsu, quæ calidiore sint natura, vel cocta, & grandia vina. Nam ex Galeni decretis, cùm stomacho prius videantur grata, mox tractu temporis relaxant, ac in marcorem deducunt multos, vel in ardentes febres, vel lethales hepatis, aliorumque viscerum gignunt inflammationes, optimis rationibus. Primo enim occursu in ventriculum excitant suo calore, sollicitantque quemcunque alimenti succum, siuè bonum, siue malum, quam cito ad iecur transire, ad venas, ac renes: vnde facilè ipsa viscera incendunt, si- C tim excitant, & obstructiones pariunt. Deinde vina potentia, & calorifica (inquit Cardanus) quantum ex tempore iuuant ventriculum, sui natura frigidum, & humidum, tantum, vel amplius in processu lædunt. Quoniam si nutritur vnumquodque membrum suo simili, offenditur autem à contrarijs, salubriùs ergo foret, (quod toties, ex antiquorum præceptis monuimus) à primo ortu assueuisse quemquam potius ad aquæ potum, quàm vini. Dandum verò multum consuetudini est, nec quamquam mala, erit mutanda; nisi hinc peius immineret periculum, quia si ex quapiam occasione consuetum illi naturæ vinum deficiat, (vt his accidit frequenter, qui longa ineunt itinera) ventriculus peius tolerat, dum cogitur ad insuetum mutari potum, ac in deterius propterea labi necesse est. Addit, & aliam censuram Alexander Petronius non contemnendam, D vinum potens maximè offendit caput, duplici ratione, tùm sui qualitate vaporosa, & calida, quæ opplet, ac dissoluit substantiam cerebri: tùm quia virtute sua exhalans ad caput vinum, quicquid in corpore ex humoribus concretum, & crassum reperitur, id fundit, ac in maiorem vaporum conuertit copiam: qui coaceruati in ventriculis cerebri, omnigenos exfluxione, ac plenitudine pariunt morbos. (Ex Galeni sententia v. de san. tu. cap. vltimo) synanches, destillationes, quos catarrhos vocant, hæmorroidas, sanguinis profluuia, articulares morbos, oplitalmiam, peripneumonias, pleuritides. Habenda Porrò & propriæ habitudinis corporum ratio est: corpore enim pingui (Galenus item testimonio XIIII. metho. cap. XV.) vitanda quæ multum nutriunt vina, quorum in censu crassa dicta sunt, & item dulcia, præsertim nigra, vti verò vel aquosis licebit, E id est colore albis, & consistentia tenuibus. Contrà qui extenuati sint quos reficere intentio est, his vinum exhibebimus crassum. Compendiaria verò de his omnibus à Galeno sententia scribitur in lib. de cibis bon. & mal. suc. cap. XI. Biliosis quidem corporibus, siue naturali intemperatura ea fuerit, siue qualitercunque acquisititia, calida omnia, & quæ dantur in potum vina vitanda sunt, nec perustis ea concedenda, nec qui labore multo exsiccati, aut per inediam extenuati sint, aut mærore, anni tempore, regione, & calido cœli statu. Eadem verò è diuerso probantur his, quos calfacere opus est, pituitosis item frigidisque

Studiosis.

Iuniorum censuræ.

Consuetudinis ratio.

A corporis habitudine.

Gal. de omni vini vsu.

disque temperaturis, crudorum humorum copiam colligentibus, vitam ducentibus ociosam, in regione frigida, hiemis tempore cœli statu frigido, atque humido; his enim omnibus calida, ac generosa vina propinanda sunt. qualia erant Galeni tempestate colore flaua, aut fulua, Falernum, Lesbium, Maronium; ac nostro tempore his similia Græcum, & illi affinia permulta. Adde his diuinum in veteri lege decretum, distinct. xxxv. relatum ministris templi, ac sacerdotibus vino abstinendum, ac Siceram bibendum, ne ebrietati grauentur. Adde vel ne trahantur in libidinem, iuxtà edictum sapientis, NOLITE INEBRIARI VINO, in quo est luxuria.

Sacerdotibus, & Religiosis.

Quæ, & quatenus conueniant vina in singulis febrium, generibus. Cap. VIIII.

IAM omnibus his determinatis, quæ, & quatenus vina conueniant sanis, planè certam normam, ac methodum nacti videbimur decernendi, quæ vina, febribus, & alijs morbis, qui à varia intemperie oriuntur, conueniant, & quæ minus inueniantur idonea. Quam veram putamus in vinis artem, non tam dictis veterum addictam, quàm ratione potius, ac experientia, confirmatam; hoc videlicet iudicio, vt cùm ab auctoritatibus veterum, præsertim Galeni, nunquam hac in parte discedere possimus; rationes tamen eædem sunt, & perpetuæ, vnde vina nostri temporis ad illa antiquorum veniant accómodanda. Supponendum autem febrium sub communi ratione tria esse prima genera, quæ nemo ignorat; quæ enim in spiritibus accenduntur Ephemeræ Græcis vocantur, vno scilicet die terminantes; in humoribus Putridæ, aliæ intermittentes, quotidianæ, tertianæ, quartanæ, aliæ continuæ, & acutæ, & minus acutæ; in membris denique solidis, & in corde Hectica, & Marasmus. In vniuersum ergo, quoniam febris morbus est calidus, & siccus, nullis simpliciter febribus conuenit vinum. Quod esset (vt iam dictum est) quasi igni fomitem, vel ignem addere. Verùm quoniam vniuersales propositiones habentur communiter odiosæ in arte præsertim medica, passim occurrunt tùm Hipocratis, tùm Galeni authoritates, etiam controuersæ, quatenus, & quando febres vsum aliquē vel admittant vini, vel recusent: quas oportet idcirco cum iudicio legere. Ex professo videtur Hipocrates in III. de ratione victus in morb. acut. vini vsum in morbis acutis instituisse, habita vinorum differentia, dulcis, vinosi, aquosi, albi, & nigri. Galenus autem dum illius doctrinam interpretatur, commento III. idoneum asserit in morbis acutis vinum, pro communi scilicet hac vinorū omnium ratione, quòd vires corroborent. Planè verò VII. metho. cap. VI. vinum hanc habere vim asseuerat, atque vsum, cùm refectione virium est opus: dummodo tamen inquit, non febricitent. Quapropter ad vsum passim admonet habendam esse rationem, tùm vini ipsius exhibendi, & qualitatis, & quantitatis; tùm etiam coctionis in talibus morbis, & in ipsarum febrium declinatione. Quemadmodum eodem commento VI. in Peripneumonicis, & in Pleuritide, coctus iam affectibus, ac inflammatione sedata, vinum ex Hippocratis sententia commendat dulce, & quod expuitionem iuuet. Compendiaria verò ac ad praxim magis idonea, est Galeni doctrina, de omni vinorum exhibitione in febribus, quæ in primo ad Glauco. scribitur, quam sequemur. Primum in Ephemeris, cap. II. & III. supposita in primis diligenti coniectura, ac certis habitis signis, ex pulsibus, atque vrinæ ratione; tunc expectata ipsius febris solutione, statim leuare, ac vinum sine formidine concedi poterit. Quod præsertim expedit, cùm ex lassitudine febris orta sit. E diuerso; qui ex bubone febricitauerint

Febrium generibus

Febribus cōmuniter non conueniūt vina.

In acuta.

In Pleuriticis.

In Ephemeris.

Ex bubone.

arcendi

A arcendi sunt à vini potu donec bubones soluantur; multum verò refrigeratis, & quibus cutis foramina sunt adstricta, & qui longas vigilias passi in ephemeram inciderint; omnibus ijs præcipuè vinum intrepidè offerendum est; nisi aut capitis dolor, aut temporum pulsatio sentiatur. Similiter, & ijs, qui ira, aut mœrore aliquo, aut meditatione, in febrem inciderint, concedendum. & ijs, qui in furorem concitati, cùm ab affectu quieuerint, alioquin tutum non est vti vino. contrarijs interim cuicunque passioni adhibitis, vt labori quietem instituas, iræ, & molestijs, animi moderationem, cogitabũdis grata spectacula. grauibus omissis cogitationibus, & omnibus molestijs.

Ex animi passionib.

B *Quæ vini ratio sit in febribus putridis, & continuis.* Cap. X.

EX putridis autem febribus intermittentibus, & acutis, primùm quidẽ in curatione Tertianæ febris, Galenus in primo ad Glauco. cap. ix. à vinis antequam morbus concoquatur, omnino abstinendum; vbi verò cõcoqui cœperit, dandum est primùm tenue, & aquosum, & paucum; & vbi inclinauerit, amplius offerendum, quæ cùm mitissima sit febris, idoneam præbet nobis rationem, quatenus in cæteris alijs febribus vinum sit exhibendum. Quam supponit habendam esse in febre, quæ notha dicitur; cap. xij. sorbitiones conco-C qui faciles commendans, ac potiones simul, quæ vrinam cieant. In Quartanis vero. cap. xj. Vino vtendum albo, ac tenui, & mediocriter calido. Sicut, & in quotidiana, cap. x. dum specialis solicitudo de ventriculo habeatur, deque eius ore præsertim. Porrò in continuis, cap. xij. vtpote, quæ acutarum, vt plurimùm obtinent rationem, nulla de vino facta mentione, exquisitus, ac tenuis victus instituitur, si non vltrà septimum prorogetur. Vltra verò septimum, si præsertim vires inualidæ sint; ij ab initio pleniori victu reficiendi sunt prope statum tenuiori, deinde rursus solidiorem assiduè concedere oportet. In continuis autem simpliciter febribus, id est, quæ sine accidentibus existũt; tria elicio ex eiusdem Galeni institutis, necessaria ad hanc curationem præcepta, cap. xiij. In quibus inquit febribus morbi status nõ vltrà septimum futurus est, & vires validæ, & ætas
D consentiens est; ijs quidem exquisitus, ac tenuis victus instituendus est, & sanguinis missio, si prius præsertim plenitudo id faciendum indicauerit: apparente verò coctione, tunc audacter aquam frigidam exhibẽdum, (seruatis scilicet, quæ in xj. metho. accuratè magis proponuntur:) Non ergo vinum in his conuenit, nisi omnino in declinatione, & quãdo vires indigent refectione. In magnis verò eiusmodi febribus, quæ cum accidentibus affligunt, vt ratione febris nunquã conuenit vinũ, sic pro occasione symptomatum, quæ debilitauerint ventriculũ, præsertim in senili ætate idoneũ est. necessarijs præsertim seruatis, quas animaduertit Galenus circunstantijs; & primùm de sanguinis missione, quando minus competat, à cruditatum copia, à morsu ventriculi, à vomitu graui, & noxio, quibus in casibus, inquit, ne si plenitudo quidem adsit, secanda est vena; nisi prius
E symptomati occurratur, & cum profluuio præsertim alui non est opus euacuatione alia. Quod & Auicenna in primis institutis recepit lib. III. fen. II. c. VII. à neruorum distensione cum febre, præsertim si multæ concomitentur vigiliæ, aut dolor intensus; ab ambientis item constitutione, tùm si calida, & sicca fuerit, tùm valde frigida abstinendum; nec locis ergo suprà modum calidis, aut frigidis. A tolerantia ac facilitate sumenda indicatio est, & à desiderio ægrotantis, & à consuetudine, & habitu corporis; nùm crasso, nùm gracili sit, & nùm carnis sit facilè alterabilis, vel fluentis aut duræ, & ætas æstimanda. Præcipuum verò

In tertiana notha. In Quartanis. In Quotidiana. In continuis acutis. In continuis simpliciter. In Acutis cum accidentibus. Sanguinis missionis rationes.

In febrib. cum synco pi.

symptoma, vnde vino in his febribus aliquando indulgendum sit, est syncope, quæ multifariam ex prædictis solet in febribus contingere, ac per vini exhibitionem moderari: certis tamen seruatis conditionibus. Syncopem enim, ac animi deliquia, quæ ex magnis vndecunque contingunt obstructionibus, vinum aqua temperatum corrigit, inquit Galenus, tunc præsertim cùm ad ventriculũ fluunt humores: dummodo nihil prohibeat, veluti si aliquod viscerum inflammationem patiatur, aut caput vehementer doluerit, aut delirij causa, aut febris incendens in morbo crudo; ex quibus magna, & quasi insanabilia, ex potu vini nocumenta proueniunt. Quòd si nihil prohibeat, & prædictæ aliæ conditiones, ex natura, ætate, & anni tempore consentiant; ad hæc respiciens vel frigidum, vel calidum potum, exhibebis pro consuetudine, vt frigidum etiam consuetis offerri liceat. Præcipuè verò his, qui ex sudoribus soluuntur, frigidum, & nihil omnino calidum exhibendum est. E contra his, qui ex multitudine animo linquuntur, & febricitant, à vino, cibis, & etiam balneis abstinendum: sufficit autem eis si dederis mellicratum. Atque ijs, qui ventriculum habent imbecillum, vinum calidum potius exhibere oportet: æstuanti uerò frigida plerunque prodest, exiccatis autẽ, ex biliosis humoribus os ventriculi mordicantibus, post vomitum, qui vel sponte, vel arte prouocetur, ad refectionem vinum postea exhibendum. Ex multa verò pituita os vẽtriculi infestante, vinum dare conuenit calida temperatum: Contrà aqua frigida conspergere etiam parietes, vbi ex nimio calore æstuant, ac animo deficiant, postea vino, ac cibo refeceris. Eos verò, qui ex siccitate in principio accessionum syncopem incurrunt, in magno præsertim periculo, vinum dare anticipabis, cum alica etiam infusum si mediocris sit syncope; at qui inopinato in syncopem inciderunt, vinum calidum cum pane exhibendum. Conuenit & in obstructionibus viscerum, ac vino vtendum albo, ac tenui non admodum antiquo.

Frigidæ potiones consuetis. Syncopi, & sudoribus. Ventriculo debili. Syncopi in accessionibus.

In Hecticis, & marasmis quatenus conueniat vinum. Cap. XI.

HECTICIS autem febribus an conueniat vinum, omisit Galenus sermonem, quasi forsan hanc partem remittens ad libros de curandi ratione; quamquam nec in his certum determinauit de vinis institutum in hecticis. Nec Paulus, nec Aëtius, qui in omnibus Galenum imitantur, vllam de vinis in hecticis faciunt mentionem. Verùm ex vniuersalibus sermonibus duo habentur loca ad id præcipua; primus est VII. metho. cap. IIII. vbi ad intemperiem siccam ventriculi, quando totum corpus sit affectum, ac natiua cuiusque partis humiditas, qua ipsum nutriri solet, propemodum omnis exhausta est; refici, inquit, corpus opus est, ac vinum in potu magnam habet vim. dummodo nõ febricitent; nempe vbi sola timetur exiccatio, & quæ nullam ex putridis febribus speciem habeat adiunctã (vt plerunque accidit) hoc nomine vinum ad hunc vsum admittit. Sed in censu omnium vinorum sui temporis, aquosum præeligendum, quod tenue (inquit) est, ac purum, & quod propriè ὀλιγοφόρον Hipocrates nominauit; quod imbecillum scilicet est, ac minimam aquæ sustinet mistionem. Contrà οἰνώδης, hoc est vinosum vinum cauendum; quoniam imbecilles offendet vireis: immò ad has respiciens metas, etiam misturam vini cum aqua temperabis. Sumendam indicationem monet Galenus à consuetudine, à natura propria, à regione, & tempore. Sunt enim, qui bibant calidum vinum, alij frigidum, vel liberaliùs, vel parciùs, vel hoc genus vini, vel illud; ad quæ reducendus quisque est, quibus insueuit. Porrò, quæ præcepta ipse dederat ad Glauco. in com-

Ex 7. methodi.

A consuetudine.

A in compendijs, cum reficiendi sunt ægri, vel à syncope, vel ab affectis tùm spiritibus, tùm partibus corporis principibus, quorum vires subleuare oportet: eadem ratè reperit XII. metho. cap. III. & V. vbi vinum in summa, non morbi aut febris ipsius caussa, sed ad subleuãdas illo in casu vires cõcedit. Quoties stomachus (inquit) vel ardenti febre offensus, syncopem intulerit, vel multa in eum bilis influxerit: talia vina salubria sunt, vtpotè Sabinum, Tyburtinũ nobile, & id genus potens vinũ, quod tanto iam memoratis præstat, quãto id tùm melioris est succi, tùm calidiùs, vtpotè quod & velociùs per corpus digeritur, & concoquendis succis crudis auxilio est. Considerandum verò antè omnia est, qualisnam ægrotantis natura sit: nam si imbecillum illi caput est, & quod facilè calidis vinis impleatur; tunc, quæ minus calida sunt potius erunt offerenda. sin firmo admodum capite est, & talibus vinis delectetur, nec solitus sit ex eis ferre noxam; haud timidè his vtemur. In penuria verò vini, quod accommodum vtrique syncopi sit, ei inquam, quæ ex multitudine crudi succi oritur; & ei, quæ ex bile irrepsit, coactus prorsus vino vti; fugere oportebit omnia, tùm austera, tùm noua, itemque crassa. Demùm præcipuum argumentum quatenus vinum conueniat in Hecticis, ex libro de Marasmo colligitur, cap. VII. nam suppositis, quas posuimus ex VII. methodi conditionibus, ac gradibus exsiccationis primæ, secundæ, & tertiæ humiditatis, quæ promptiùs ad verum marcorem accedunt: quem non rectè forsan marcorem nomines, neque febrem, quãdo talis patiens nequaquam calet; sed veluti in extremo senio frigidum expirat, nec curationem admittit. Tres illæ primæ differentiæ sanari possunt, ac senium, siue marasmum cohiberi. C De quo tres similiter Galenus ponit species, duas Philippi auctoritate; Primam vocat torridum marcorem, hique specialiter calidum efflant spiritum; Alteram syncopalem, qui scilicet ex syncope vehementiam periculi euitauerint, cæterum hi relictum similiter sentiunt syncopis affectionis vestigium. Quas tamen differentias vix acceptat Galenus, nec adeo videmus esse frequentes, vt frequẽs est febris simpliciter Hectica. Tertia frigidus marcor est, ac senio similis affectio, quæ ex febrium permutatione fit, ex refrigerantium vsu, vel intemperantiùs, vel intempestiuiùs exhibito. Vini ergo vsus, inquit Galenus, sicut in hoc frigido marcore magnopere iuuat; ita in torrido, hoc est, vbi à causa calida, vel ardenti febre inciderit, est fugiendus: medio autem quodam modo se habet in syncoposo marcore, propterea quod affectio hæc media sit, ac mista, partim quiD dem aliquid frigiditatis obtinens, partim verò, quia adhuc aliquid ipsius febris seruat. In hanc fermè sententiam subscribit Alexander Trallianus libro XII. communiter quidem vinum dare febrium ipsarum causa non oporteret; verùm ob crudorum humorum materiam, quam sensim extenuare, ac calefacere expedit, & omnino imbecillium virium causa concedendum. In marasmo autem cap. IIII. & ijs, qui frigidam, siccamque intemperiem in solidis partibus habent: vinum exhibere necesse est, vt quos calfacere simul, & humectare oporteat quas præstat vinum moderatè exhibitum operationes. qui verò cum febre marcescunt, ac macie torrentur, ijs cautè admodum vinum dandum est, vt quod eis, si quid aliud maximè aduersetur: & cap. V. summatim verò in Marasmo ex syncope, cùm periculum sit ne æger aliàs, aliter E intereat, nunc à perfrictione, nunc à febre; necesse est ad vrgentem causam respicere, ac nonnunquam vinum intempestiuè præcipere, nonnunquam verò id rursus dissuadere. Atque nos hanc normam esse volumus in omni vini exhibitione in febribus, & in Hecticis.

Ex 12. methodi.

A natura ægri.

In Marasma.

Marasmi tres species.

Secunda.

Tertia.

Alexand. Trallians.

Quæ vina, & quatenus conueniant in morbis particularibus, & capitis. Cap. XIII.

Communis vinorum ratio in morbis.

EADEM moderatione, quæ in febribus dicta est: vina etiam in magnis alijs morbis erunt dispensanda; tam qui vniuersum occupant corpus, veluti sunt ardentes febres, tertianæ, continuæ, synochi, & continentes febres; quàm, qui etiam principem aliquam obsident partem. Vt inflammationes iecinoris, pulmonum, lienis, capitis, phrenitis, pleuritis, peripneumonia, synanchis, nephriticus, & colicus dolor: siue erisipilate, siue quocunque alio affluxionis genere eædem partes correptæ fuerint. Quæ omnes, ac similes aliæ graues affectiones (vt admirabilis est vbique Galeni doctrina XII. metho. in primis statim verbis) siue, vt morbus morbo, siue vt symptoma alio symptomati, vno eodemque tempore corpus occupauerint, cōstantq; tam sui ratione, quàm febris omnem vini vsum respuunt. Si vnquam verò concessum legatur, vel cautè id fit, ratione debilitatis virium, & imminentis à syncope periculi; vt ex allegatis constat locis, VII. methodi, & II. ad Glauco. vel certè in declinatione, vbi refici vires intentio est. Quemadmodum ex Hipocrate idem Galenus testatur III. acut. cap. II. Vinum dulce, (inquit) in acutis morbis pectoris, ad expuitionem idoneū existit: tùm ob prædictas vini operationes, quia lentas materias modicè calfacit, lenit, ac faciles reddit ad expuendum: tùm propter communem vinorum omnium rationem, qua vires roborant. Ad vsum ergo in quacunque morborum curatione, aliquam ex his potionum generibus decernimus fore idoneam; aquam coctam, aquam mulsam, decoctum hordei, decoctum medicatum ex aromatibus; puta vel cinamomo, vel coriandri seminibus præparatis, & vini modò vnum, modò alterum genus, quorum hic breuem per singulos morbos subnectemus censuram. In memoriæ deperditæ curatione (inquit Aetius) cùm calefactorijs aliquo modo vtēdum sit, & attenuantibus crassos spiritus, vinum inter hæc cōuenit tenue, album, nec valde potens; nam ob mediocrem calidiratem, id non pauca præstat vtilia, & animales moderatur functiones. In lethargo vinum album similiter, ac tenue ob prædictas causas dandū, vel hydromel. Galeni auctoritate XIII. metho. Celsi, & Aetij. In Caro, & Catalepsi, & Cathocho, cùm eandē plus minusùe hæ passiones cum prædictis habeant causam, ac frigidam cerebri intemperiem; similiter atq; lethargi curandi sunt, in potuq; vel aqua mulsa diutius cocta, vel vinum aquosum album, ac tenue, & subastringens exhibendum, quòd nec caput tentet, immò magnopere iuuet, aqua autem lædat, quod fluctuationes excitet, nec sitim extinguat. In Cataphora, graui somno, & Comate, cùm paulo minus in somnum propensi videantur ægrotantes, pro exuberante humore forsan pituitoso, eadem, qua in lethargo, victus ratione vtendum, ac potu vini, si ex virium præsertim imbecillitate symptoma ortum sit, quas instaurare oporteat, ex Gal. III. Epidem. com. I. tex. VII. Phrenitidi percommodam consulit Alexander Trallianus vini potionem, si modicè assumatur, quod aquosum sit, album, ac modicè adstringens, olygophoron dictum; quod nec caput tentat admodum, somnum conciliat, ac sitim sedat, ferinos motus temperat, lac ad hilaritatem transfert. Melancholicis, ex III. de loc. affec. cap. VII. vino vtendum albo, tenui, non valde veteri, optimè diluto, & balneis. In furore & Insania penitus abstinendum monet Cornel. Celsus; nisi ex metu ortum duxerint; ob quam solùm causam vinum conuenit. In capitis dolore, vt ex Galeni instituto colligitur. II. de med. sec. loc. ob varias, quas habet causas, non absolutè de vini vsu decernendum est: vt si à causa calida pendeat, vel à sanguinis redundantia, penitus

In affectibus pectoris.

Potiones medicatæ.

Memoriæ læsæ.

Lethargo.

Frigidis cerebri aff.

Cataphoræ, & Comati.

Phreniticī.

Melācho. furori, & insaniæ.

Dol. capitis.

A rus à vinis abstinendum, ac decocto hordei, vel ex cinamomo, aut coriandro vtendum. Ex perfrigerato autem capite, ac pituitosi humoris copia, aquosum, & tenue, & quod omnino olygophorum sit, conceditur; quod scilicet, Tralliano teste, modicè calfaciat, ac itidem extenuare valeat. A largo vini potu, III. de locis aff. vomendum, postea in potu omnino qua vtendum, vel dilutissimo vino, & à casu similiter, aut contusione concusso capite. Ex consensu tandem, puta vel stomachi, vel aliorum viscerum, partium illarum ratio habenda est; inter alia autem panis ex vino dilutus valde conferet: ex febribus autem, pro ipsarum ratione decernendum est. I. ad Glauconem. In Cephalea antiquo dolore, & Hemicrania contumacissimo, cùm durante symptomate abstinendum sit; pro diuturnitate tamen, & causarum simul, & vinorum habenda ratio est. In conB uulsione, vini vsus periculosus, Celso est, præsertim circa initia, ac aqua mulsa eligatur, cui & saluiæ coma, vel cinamomi parum iniectum sit, in processu autem, vel nisi febris multa obstet, olygophorum concedendum, & exiguum, quod calfaciendo, & extenuando conferat, Galeno teste in v. Aphor. v. & item Aetio. Quod & Auicenna confirmat, fen. II. lib, III. cap. VII. Si cum spasmo (inquit) non sit superflua caliditas, non erit alienum admiscere cum potu, & decocto aliquid vini, quod penetrare faciat. Eadem ratio in Conuulsione partium, ac tortura oris, & in omni Resolutione habenda est. In Incubo, cum læsis in cerebro sensus, & motus actionibus se opprimi patiens imaginetur, (vt Paulus inquit) ob crapulam non dubie, ac coaceruatas in ventriculo cruditates, à vino abstinendum, vel non nisi olygophorum post symptoma concedendum. Simi-C liter & in Vertigine tenuissimum sit, non vetus, & quod omnino non tentet caput. In Epilepsia vinum omnino intercidendum, stante præsertim symptomate, vt ex Galeno Trallianus monet; vel si in stomachi gratiam modicum quid concedendum, quod coctiones adiuuet, ac cruditates digerat: satius verò ex coriandro decoctum erit, vel cinnamomo, vel mulsa, Paul. In apoplexia similiter, idem Paulus vel prorogato diù morbo, vinum benè dilutum aquosum, ac calenti aqua temperatum admittatur. In Ophtalmia, quam vocant Latini Lippitudinem, ex genere cùm sit inflammationis oculorum, omnem respuit vini vsum: Sed decoctis eiusmodi vtendum: nisi in fine aliquid vini ob cruditatem ventriculi concedatur: præsertim cùm ex crassioribus humoribus orta sit, ac tempore anni frigido, Celso auctore. Oculorum dolores à meri potione, balneo posse D sanari, est Aphor. XXXI. sect. VI. quod tamen non ratione aliqua (inquit Galenus,) sed magis experiētia cognouisse videtur Hipocrates: vel secta prius vena, vel euacuatione aliqua præmissa. In cæteris oculorum affectionibus Pterygio, siue vngui, Hipopijs, seu maculis, Aegilope, Albugine, Procidentia, Tabe, suffusione, vlceribus, vitandum vini vsum monent, Paulus, & Aetius, vel pro ratione vtendum. In aurium doloribus, sonitu, & surditate, pro temperamento influentis catarrhi, vt à causa calida, & in principio cauendum à vino consulit Paul. & Alexander; sic vbi à crassis humoribus oriatur, attenuantibus, & calidioribus vtendum, & vino, præsertim in progressu morbi. Itidem in Narium affectibus. præsertim verò in vehemen-E tissimis dentium doloribus vinum per initia prohibendum, donec remiserint, Aetius libro VIII. cap. XXII.

A causa frigi. — *Cephaleæ, & Hemicraniæ.* — *Conuulsioni & spasma.* — *Oris torturæ, Resolutioni Incubo.* — *Vertigini.* — *Epilepsiæ.* — *Apoplexiæ.* — *Ophtalmiæ.* — *Oculorum dol. ac cæteris affe.* — *Aurium affec.* — *Narium aff.*

Qui vini vsus sit in catarrhis, & affectibus Thoracis, & Ventris. Cap. XIII.

A

IN omni Catarrho, ac varijs à capite defluxionibus, Celso aucto re, in vniuersum à vino, balneo, ac Venere abstinendum est: vel vbi melius cesserint, mediocri vino vtendū. Faucibus, gurgulione, aut tonsillis inflammatis, vt in reliquis inflammationibus à vini vsu cauendum, maximè verò in Synāchij, Alex. Aetio, & Paulo testibus. In spirandi difficultate vini potum tenuis concedit Galenus VII. de med. sec. loc. quod branchia pulmonum humectet, vel aquam mulsam ex hyssopo, Celso. vbi vehementior autem fuerit, cùm æger nō sine sonitu, aut crebra anhelatione spirare valeat, quod propriè Asthma dicitur, vel Ortopnæa, cùm non nisi recta ceruice spiritus trahatur, vini potum tenuis similiter probat Aetius libro VIII. cap. IV. Sed omnino paucum. In sputo sanguinis Trallianus inquit, tàm cibi, quàm potus qualitas sit, quæ medio criter adstringat: si febri careant, & Paulus, vinū conuenit aquosum modicum; si febris autem adsit, ex prædictis quædam potio exhibeatur, uel hydromel. In Thoracis affectibus tùm Peripneumonia, tùm Pleuritide Galenus, ex Hipp. II. de ratione victus comm. secundo, quæ exiguam obtinent dulcedinem probat vina, quia lentas inquit, materias faciles reddit ad expuitionem: alioquin his austera, nigra noxia decernit. Amplius si viscosi (inquit) sint humores non humiditate solùm est opus, verum etiam, & detersione, quæ ab acidis fiunt succis, mellicrato in primis, & oximellite, post mellicratum ptisana est, postque eam vinum dulce, si coctis iam tùm Peripneumonia, tùm Pleuritide, propinetur, non vexatis amplius inflammatione corporibus. In suppuratis aqua mulsa, vel hordei, vel tenuis substantiæ vinum probatur, & quod ad dulcedinem declinet. Tabidis, & extenuatis eadem, quæ in Hecticis febribus, & in Marasmo dicta est, vini ratio conuenit, ex Gal. mediocri mensura, lene, & austerum consulit Celsus, vbi præsertim vires indicauerit, ac febris remissa fuerit Aet. Palpitationi cordis ex Gale. V. de locis aff. cap. III. vniuersam victus rationē adhibere oportet, quæ attenuet, ac spiritus corroboret: vinum substantia tenue sit, ac dulci, colore flauum, ac vetus potius, quàm nouellum, vel mediæ ætatis. Cardialgiæ, hoc est oris ventriculi doloribus, ob speciem, quam infert deliquij animi, vinum tenue, album, ac dilutum exhibendum, ex Cor. Celso. Famem, quam caninam vocant appetentiam, Hippocratis auctoritate thorexis, id est vini potio soluit; Non quamcunque inquit Galenus famem, puta, quæ ex longa inducitur inedia, aut aliquam præcedentem sequitur euacuationem: sed, quæ ex affectu ventriculi fit ciborum appetentia: hanc vini potio sanat, non quidem acerbum, ac tenue, quod nec calfacit, sed, quod subrubrum habeat colorem, absque adstringente sapore, maximo illi sunt remedio. Bulimo verò, quæ propriè ingens est fames, ac esuritio, quæ propterea animæ inducit defectum, ob indigentiam: ij ex vini potu ante cibum (inquit Galenus) plurimum offenduntur; & conuulsionibus, ac delirijs confestim corripiuntur; sed cum vino, & panis buccella occurrendum est VIII. de med. sic. loc. cap. IIII. Cittæ verò, quæ, & Malacia latinis, deprauatæ scilicet prægnantium mulierum appetentiæ, cùm carbones, aut glebas appetunt, remedio sunt, ex Galeno, & Aet. vina fulua, odorata, antiqua, & quæ os uentris subastringant. Inappetentia refrigerantibus stomachum, & somno corrigitur, Trallia, & Paulo. & tali potu, non tamen aquæ, sed posca potius, ex aceto scilicet attemperata aqua: Quod si frigida stomachi intemperies sit in caussa, vinum ei vetus offerendum. Siti extinguendæ, quam mendosam, ex uitio uocant medici, confert, ex Galeno VI. Epidem. vinum album

Inflammates faucib. Sinanchij. Spirandi difficultati. Asmati. Peripneumoniæ. Pleuriti. Hemoptoicis. Suppuratis. Tabidis. Palpitationi. Cardialgiæ. Fami caninæ. Bulimo. Malaciæ, muliebri. Inappetentiæ. Siti.

B C D E

A bum subastringens, aqua permistum; frigidiuscula, si ex multo uini potu fuerit excitata, cum humiditate verò adiuncta, aceto sedatur, ac acido vino. Singultus ex frigida intemperie vino supprimitur, ex herbis medicatis, Asaro, Pulegio, Petroselino incoctis. Ex frigidiorum verò humorum copia, adhuc maiora expetit attenuantia, Trallia. & Aetio. Ad stomachi subuersionem, nauseam, vomitum, vinum consulit Aetius rufum subastringensque, & uetustius; uel melius aquam mulsam, si nimia timeatur uini caliditas. Quod si inflammationis suspicio sit, cauendum à uino erit, ac aqua utendum hordeacea, uel ex coriandro præparata. Inflationi uentriculi, ex Aetio, uini meraci potus mediocris auxilio est; nam multum bibere infestissimum. In cruditate uentriculi ex debilitate concoctricis, Galeno teste, de different. symptom. cap. IIII. exacta ratio B seruanda est in cibis, & potibus, non in qualitate solùm, & quantitate, sed in ordine etiam, & mensura, & vinum bibendum, æqua portione cum aqua temperatum; iuxtà Aphor. sententiam 56. sect. VII. HALICE id est Anxietudo, oscitatio, horror, vinum æquale, æquali scilicet aqua potum, soluit ægritudinem. Vbi Galenus, calfacit enim vinum stomachum, & corpus totum, ac citò ad omnes partes mouetur, omnesque actiones optimas reddit.

Singultui

Nauseæ, & vomitui.

Inflationi

Cruditati

Halyci.

Ventriculi affectibus vina, & quatenus in cunctis alijs partium morbis habenda eius ratio sit. *Cap.* XIIII.

C IN omni vitæ regimine summa ratio Ventriculi, circa vini potum habenda est: tam sanis, quemadmodum in primis capitibus consultum est, quatenus penes ætates, & tempora vtendum sit vinis; quàm ægris potissimùm, duplici ratione. Tùm quia id inter principalia viscera tanquam paterfamilias, vel (ut Galenus assimilat in III. de usu par. cap. I.) quasi commune quoddam omnium partium nutriendarum promptuarium à natura constitutum est. Cuius uidelicet munia, nutritio, concoctio, distributio nutrimenti ceteris corporis partibus communicantur. quapropter à Ventriculo affecto singulæ partes, & primùm naturales, & animales eandem concipiunt sympathiam, illique compatiuntur. Tùm D etiam, quia Ventriculus proprijs, ac uarijs obnoxius fit passionibus, debilitato in suis munijs afficitur dolore, nausea, singultu, uomitu, inappetentia, fomen incurrit ex aduerso noxiam, & quæ subiectis statim intestinis communicantur, Celiacam passionem, choleram, lienteriam, flatuositatem, inflammationes, distentiones, tumores, abscessum patitur, & Cardialgiam Græcis nuncupatam, & quæ cor in consensum trahit ad animi defectum, & grauem etiã syncopim. Ob quas potissimùm causas optima ratione Medici auctores in morbis quantumuis grauibus, & in acutis etiam febribus optimè ventriculi habendam esse rationem præcipiunt, vt vino liberalius pro ratione indulgeant, præsertim in his quæ cordi communes sunt passione quas καρδίαλγιαν Græci, & καρδιωγμον, quòd os ventriculi præcipuè afficiant vocauere, ac cor hanc partem ob eximium sensum putauere. E Eamque graues comitari solent affectus (vt scribit Aetius libro IX. cap. I.) febris acuta, maximè æstuosa, pulsuum remissio & circa cor vehementior pulsatio, extremarum partium frigiditas, quam cõsequuntur desperatio, angor animi, & corporis iactatio, sudoris circà faciem, & pectus cum caloris sensu circà stomachum, quos diaphoreticos, quòd vireis resoluant, posteriores appellarunt medici. Quibus propterea vinum offerendum monent, album, tenue, frigidique dilutum, tum vt spiritus vitales statim reficiat; cùm etiam, vt os ventriculi corroboret. Ambiguitatem porrò facit, quod subdit Aetius. Alijs inquit, calida

Ventriculi passiones per cõsensum.

Propriæ passiones.

Cardialg. & eius affectibus.

Locus Aetij.

lida exhibenda, & calidi vini potus, donec pulsus sub tremulus esse desinat. ob duo (vt ego arbitror) cuitanda à diaphoretico sudore discrimina: vel ne frigidi potus occursus ori ventriculi pusillum calorem, & tremulum grauius opprimat pulsum. Vel ne ex antiparistasi ab intimo frigido, vehementior excitetur symptomatici sudoris expulsio ad superficiem,& cum maiori spirituum resolutione, patientem præcipitaret in syncopim, idcirco calidum, vel minus frigidum exhibendum. Ambigua similiter de calidi vini potu mentio fit à Galeno in sexta Aphor. sect. XXXIX. CONVVLSIO fit vel ex repletione, vel inanitione: sic & singultus. Vbi Galenus in causam quandam singultus, adducit casum, cùm quis deglutito acri quopiam, aut pibere, calido vino superbibito cum aqua calida temperato corripitur singultu. quem locum perperam nonnulli adducunt in testimonium, quòd veteres biberent calidum. Vbi calidi potus hoc loco non facit regulam, neque communem arguit consuetudinem bibendi calidum, sed casum, & vitium bibentis indicat, qui inhians ad potum, dissolutum duntaxat per calidam vinum,ac impatiens donec per frigidam attemperaretur (vt communis erat eius temporis vsus) singultu corriperentur. Alioquin omnes post potum calidum id vitium incurrerent, vt in mensa ipsa singultirent. adde, quòd non id propriè vini vitio vertendum est; immò quodcunque iurulentum calidum si superbibatur acribus comestis excitare poterit singultum. Quinimmo in singultu idem Aetius cap. V. calida cum vino exhibenda consulit, cumini, & absynthij dilutum, aut apium, aut calaminthe, aut pulegium, & his similia. Et vbi morsu os ventriculi corripitur, nausea, vomitu, cibi fastidio, in omni ventriculi imbecillitati, & his qui bilem vomunt, celeriùs inquit, ad vini potum ducendi sunt, ac subastringens præsertim vinum exhibendum, quod firmitatem addit, ac cibos retinere cogit. In Lienteria, & Cœliaca passione, quæ stomachi, & inferioris ventris cõmunes sunt passiones eodem Aetio teste, vinum aquosum, tenue, ac subastringens esse oportet, & non multum, neque potus cibum interpellet, vnde fluctuet cibus, ac peius subuertat, sed in fine bibendum. In Diarrhæa, seu fluxu ventris, pro qualitate redundantis humoris, sub regimine tandem lienteriæ, & ob stomachi lapsum eodem vino indulgendum. Eadem ratione in Dissentericis, Galenus vina concedit austera, VII. Simpl. In colicis doloribus, Aetius vinum inquit, subastringens esto, album, tenue, perspicuum, mediocris ætatis, & modicè bibendum. Hepaticis, cùm à calida intemperie, & in principijs ob febrẽ fit à vino abstinendum, stante tamen visceris, & stomachi imbecillitate, monet Paulus, Olygophorum vinum tenue, ac dilutum esse concedendum. Et in Hepatis obstructione, similiter Paulus vinum tenue cõsulit, & vetus, quodque attenuet. Ob frigidam verò intemperiem medicatum fit, vel Asaro, vel eupatorio incoctis: tanto verò magis, si in abscessum tendat; vel in scirrhum, hydropis initium. Ictericis viscere nec inflammatione tentato, nec febre excitata, vinum tenue concedit Paulus. In Ictero autem nigro, siue Arcquato, extenuantia magis esse omnia oportet, ac vinum tempestiuè, ac modicè sumendum. Obstructo autem, vel inflammato Liene vinum, Tralliano teste, non valde vetus sit, aqua temperatum, in qua ex veteri instituto, Aetio ferrum pluries fuerit extinctum. Malo habitui ex eodem Aetio, vinum album conuenit, tenue, & odoratum, aquæ autem potus vitandus: multò verò magis, si in aliquam hydropis speciem lapsus timeatur. Hydrops verò (vt Celsus) Sale, Sole, Somno, & Siti curatur, ac modico vini vsu tenuissimi.

Galeni de potu calidi vini. *Singultui.* *Nauseæ.* *Vomitui.* *Imbecillitati.* *Lienteriæ, & Cœliacæ.* *Diarrheæ.* *Dysenteriæ.* *Colicis.* *Hepaticis.* *Obstructioni.* *Ictericiæ, & Arcquato.* *Lienis vitijs.* *Malo habitui.* *Hydropi.*

A

In affectibus renum ac vesicæ, quatenus vina conueniant. Cap. XV.

COMPLVRES harum partium, sicut & vrinariorum vasorum effectus communicant, & in curatione, & in victus quoque regimine. In Diabete, quæ copiosa est vrinarum fluxio, potio, inquit Alexander Trallianus, plus solito amplior concedi potest, vinumque sit rufum, crassum, frigida dilutum: vinum enim in toto corpore humores omnes optimos reddit. B Gal. in Aphor. lvj. sect. vij. In sanguinis autem profluuio à renibus, vinum crassum sit, ac nigrum. Galen. primo ad Glauco. quæ vrinam autem cient vitentur. Aet. In renalibus affectionibus, ac calculosis, Galeno auctore cap. VI. Vinum (inquit) præcipuè inter omnes liquores nutrit, ob exactam, quam habet, cum natura humana conuenientiam: & magis quàm oleum, & mel: conducit ergo tenue, & album, quodque parum aquæ sustineat: nam id facilè descendit, & succos attenuat, excernitque per vrinas, & renes ipsos corroborat. & in VI. Epid. vinum calculosis album, non valde vetus conuenit, nec dulce, nec nigrum: Renum inflammationi, cùm nullum vinum planè conferat, decocto hordei vtendum Aet. Vlceratis porrò renibus, cùm dilutum, & subadstringens concedatur, decocto potius hordei torrefacti vtendum. Eadem, & in calculo vesicæ ratio C est, vel paulò magis ex vinis tenuibus indulgendum, incoctis etiam pro ratione herbis, ac saxifragis. Stillicidium vrinæ, cùm spontè scilicet parum, & frequenter vrina effluit, ex retentricis tùm renum, tùm vesicæ debilitate ac laxatione fit: Galenus in Aphor. xlviij. vj. sect. & vj. de loc. affec. cap. III. vinum præberi non postulat, nisi dulce optimeq; dilutum, & pro consuetudine, vel debilitate virium. Reliquis Aetio, & Tralliano teste, præbenda potius aqua dulcis, & calida, ex hordeo etiam decocta, & Glycirrhiza. Difficultas verò mingendi hoc differt, quòd meiere incipiens, vix vrina, ac difficulter excernitur, ex Galeno, Aetio, & Paulo, cùm obstructio inquit, vel flatuosus spiritus plerunque sit in caussa, vino utendum calidiore, uel medicato etiam cum Aromatibus. Suppressio autem urinæ, cùm uix ui emingitur, pro diuersitate caussarum ex acrium D humorum qualitate, Paulo, abstinendum à uino est: exercitio, ira, & tarda comestione. Quòd si urina tenuis, albaque, frigidæ intemperiei uitium sit, conueniet uinum calidum, & ijs, quæ urinam cieant, conditum. Alia uerò ratio est; Si expultricis facultatis vitio, aut grumo, aut caruncula in collo vesicæ, vel abscessu, vel vlcere, vel quia à supernis partibus serositas non descendat, quas caussas fusè prosequitur Galenus III. de loc. aff. cap. III. ac iam prædictum in stillicidio, ac difficultate requirunt regimen, & potum. Porrò his, qui se comminingunt, vniuersa victus ratio, & potus conuenit calidior, & siccior, inquit Aetius, & vini vsus rubri, & adstringentis. In seminis profluuio communis est ratio, cum cæteris fluxionũ generibus (Alexandro, & Aetio testibus) potus consulitur aquæ frigidæ, & à vini potu, præsertim potentis melius est abstinere. In Priapismo, E hoc est, tentigine pudendi, siue rei venereæ stimulo, inflammatio quædam illarum partium verenda est, Paulo, & Aetio. Satyriasis, cùm adhuc ob tentiginem palpitatio calis accedit. Inflammationum ergo ritu, ab omnibus calorificis abstinendum, & vino: præsertim per initia. Impotentes ad Venerem contrà, flatuosis, & calidis iuuari oportet, ac vino vtendum odorato, ac fuluo, vel subrubro, etiam ante cœnam, & ante prandium, Aetio. Mulieribus suppressos menses prouocare his similiter calidis oportet, ac attenuantibus, vino albo, ac tenui, etiam medicato vtendum. In profluuio autem è contra Aetio, & Paulo, omnia frigi-

Diabeti. *Renum vitijs.* *Calculosis.* *Inflammationi.* *Vlceribus renum.* *Calculo vesicæ.* *Stillicidio vrinæ.* *Difficultati vrinæ.* *Suppressioni, & ardori.* *Mictioni inuoluntariæ.* *Gonorrhæ.* *Priapismo Satyriasi.* *Impotẽtiæ coitus.* *Suppressis menstruis.* *Superfluis menstruis.*

da, & astrictoria, tàm in cibis, quàm in potibus exhibenda, ac aqua pluuiali vtendum ex extincto chalybe, vel posca, aceto scilicet, & aqua. Diuersa autem à profluuio, ac permolesta, fœdaque mulieribus fluxio assidua est humiditatum, ac superfluitatum albarum ex vtero, Galeno VI. de loc. affect. Aëtio, ac Paulo testibus: in qua totius massæ humorum liquatio, & quædam membrorum relaxatio conijcitur; eadem tamen, quæ in profluuio vtendum ratione uictus rerum, ac uini potu, quæ adstringant, ac exiccent. In Præfocatione uteri omnia, quæ repletionem augent, ac uini usus uitanda, nec cibum ullum, nec potum dandum monet Paulus: contrà in procidentia uteri, cibis boni succi utendum, & uini potu subastringenti, idem Paulus, & Aetius. Quæ molam uerò, ac inanem patiuntur imprægnationem, mediocri victu, ac vini vsu sustinendæ sunt, odorati, ac diluti, etiam medicatis decoctis. Sterilibus, quæ ad suppressos menses, & vinum, & vniuersa victus ratio conuenit, Paulo & Aet. In Inflammatione vteri, vt item renum, per triduum, Paulo teste, à cibo abstinendum, aquam bibendam ex decocto hordei, vel coriandrorum præparatorum: at vbi malum inueterauerit, in abscessumq; ac exulcerationem deuenerit, recuratoria vtendum ratione. Plerumq; cùm renum affectibus coniungitur Arthritis, & quæ eius soboles sunt podagra, & Ischias. In Ischiade vini abstinentia penitus imperanda est, ac aqua multa, vel ex cinamomo vtendum; In processu autem, qualis in cæteris Artheticis ratio habenda est. In omni tandem morbo articulari, & in podagricis, inquit Paulus, nullum præsentaneum magis præsidium est, quàm vitam penitus ducere abstemiam, saltem durante symptomate; nam pro affectuum longitudine, & pro moderanda humorum, qui sunt in causa, cruditate; vino quadantenus vtendum pleriq; medici consentiunt. Magnam verò causam articularium dolorum, & podagræ afirmat Galenus, in illo Aphor. XXX. sect. VJ. NEQVE MVLIER, neque Heunuchus podagra laborãt; quod verum est, inquit ætate Hippocratis; contrà verò nostris temporibus infinita est podagricorum multitudo, ob victus, & potuum intemperantiam, fortium præcipue, & potentium vinorum, potissimum verò cùm aliqui ea ieiunus potauerit. At si corpus omnino vacans superfluitatibus extiterit (concludit Galenus) quòd nec vlla vmquam accidet huiusmodi passio.

Albis floribus. *Præfocationi.* *Procidentiæ Molæ.* *Sterilitati* *Inflammationi.* *Arthritidi.* *Ischiadi, & Podagræ.* *Vini vsus podagræ caussa.* *Locus Hipp.*

Vini vsus exterior. Cap. XVI.

DE rerum porrò omnium nobilitate hoc solet præcipuè esse argumentum, quòd multi vsus esse comperiantur; quales fine fine iam recensitæ sunt à nobis vinorum vtilitates, in potibus, ac maximæ ad vitam mortalium prærogatiuæ. Et dicentur nihilo scecius ad externos vsus singulares nõnullæ, quæ quamquã in Thermis nostris sub censu balnearum ex vinis comprehẽsæ sint, & ad hunc tamen locum erunt propriè referendæ. Nec mirum apud antiquos non fuisse certum institutum vini in balneis, quando videlicet ad communem munditiam non poterant vini eundem habere vsum: quem satis tamen fecisse videtur luxuosissimus Heliogabalus, qui, quasi vindex spretæ rei tam generosæ, apertis ad emissarium aquæ Verginis euripis, quod extat adhuc sub colle Hortulorum, nunc sanctæ Trinitatis; Naumachiam Domitiani amplissimam quattuor stadiorum ambitu, impleuit vino, in qua, vt Lampridius est testis, per vnam diem spectante populo, iustarum nauium præbuit certamen. Cæterùm ob tam præclaras vini dotes, ac summam, quam prædicant omnes authores habere vinum conuenientiam cùm corpore humano; frequenter vsurpatum legimus à medicis, in externis etiam auxilijs, ad dolorem leniendum, ad discutiendos tumores, ac lassitudines membrorum instaurandas: lauandis etiam vlceribus, ac vulne-

Lib. 7. *Mirũ uini spectaculum.* *Vsus medicinæ.*

A vulneribus accomodari. In primis tamquam ab oraculo summæ sapientiæ recepimus ex sacris elogijs, infusum vulneribus vinum, & oleum; vnde, & medici fidentiùs eodem infuso vtuntur. Pater Hippocrates in ij. de fracturis, ad tumores, inquit, in articulis discutiendos, multa lana succida adhibenda, benè carpta, & quæ oleo, & vino sit imbuta. Siquidem, addit ibi Galenus, com. 72. oleum dolorem leuat, ac discutiendi vim habet: vinum siccare potest, repellere, & concoquere, & item mollire, & digerere. Item III. metho. cap. v. & II. ad Glauconem, vinum optimum medicamentum est omnibus vlceribus; & in IIII. cap. II. humidiora vlcera si lauanda sunt, vinum, aut poscam, aut decoctum austeræ cuiuspiam herbæ præparandum, & II. ad Glauc. cap. II. Siquando vulnera abluere, aut abstergere oporteat melicrato, vel oxicrato, & vino, & mulso vtendum. Vinum in vnguentis podagricis vtiliter miscetur IIII. de san. tuen. Quos & lauari vino iubemus, ex herbis medicatis decocto, marrubio, vel eius generis aliquo. Habenda verò, & vinorum certa electio est: vt nouum enim humidum, & minùs validum, minusque exiccans; sic vetus efficacissimum, flauum præsertim, vel album, odorumque. Rubrum verò, & austerum sapore exiccat magis, atque adstringit, eodem II. ad Glauc. admistis præsertim austeris eiusmodi herbis, ac floribus. Iniectis quoque intimè in ipsos sinus vlcerum, vel mulsa, vel melicrato, vel vino: nam mulsa abluit, mellicratum vitiatos circum humores melius abstergit; sed ad conglutinandum vinum est melius. Perfusiones in febribus, ac magnis morbis, quas ex antiqua medicina meminit Galenus XI. metho. imitata posteritas in fotibus, ac epithematibus cordialibus, omnes fermè ex vino admisto parare didicit; eoque albo, optimo, tenui, ac antiquo. quale vtimur Græco, vel Aruisio, seu Maluasia vocato: ob egregias, quas eiusmodi vina generosa habent prærogatiuas, & antidotis parandis, & in Theriaca antidotorum regina. Quia Galeno teste, & commistas in vnionem partes diutissimè conseruant incorruptas; & vim præterea obtinent, communicantque penetrandi egregiam, fouendoque calori naturali idoneam. Vnde, & inter amuleta aduersus venena, ac maleficas humorum affectiones, vinum in VI. Epidemiorum, commendatur: præcipuè verò cùm contrà cicutæ venenum dari sit solitum, barbarum planè morem insuper meminit Strabo in Choo olim Insula; vbi senes sexagenarij benè poti, ac conuiuialibus coronis ornati, spectātibus necessarijs, post rem diuinam haurirent cicutam, ac commigrarent è vita.

Vinū vulneribus sacrum. *Tumoribus discutiendis.* *Vlcerū lotiones.* *Podagricis.* *Sinuosis vlceribus.* *Perfusiones, & Epithemata* *Antidotis* *Venenis.*

D

De vini vsu in medicamentis. Cap. XVII.

VINI vsus cùm omni sui genere, & pro egregijs eius facultatibus, demonstratum sit innumerabiles præstare vtilitates, non in alimentis solùm, verumetiam medicamenti vice; restat, & hanc partem methodo aliqua, ac medicamentis ipsis confirmare. Primùm à tota sui substantia, quo nomine in multis antidotis vinum obtinet basis, ac fundamenti locum. Vt in Theriacis cum melle, quibus vinum sui vegeto calore, ac spiritu æthereo excitat, fouetque fermentationem cunctarum partium in vnionem substantiæ. Vt ipsas antidotos conseruet incorruptas ad triginta, vel amplius annos. Quo vsu propterea, (vti diximus) veniunt maximè generosa vina, quorum præcipuam hanc demonstrauimus esse facultatem, vt suo robore vltra triginta annos, & ad centesimum annum seruentur incorrupta, ac specie coacti mellis, quorum in censu ex antiquis commemorauimus Chia, Lesbia, Thasia, Cretica, & ex Italicis Cæcubum, & Falernum Galeno teste, & cum his Surrentinum. & qualia nostro tempore experimur Græca, Italica, quæ nec Falernis videntur cedere magnitudine. quanquam hæc non longæuæ firmitatis inuenimus, ob varietatem, quam toties

In Antidotis.

E

inculcauimus ipsorum cultus; cùm in antiquis prædicta in picatis vasis ad tres, vel quatuor annos sub sole, Falernum ad decimum etiam vsque annum insolarent, vel super fumo diu siccarent (vt aliàs diximus) sicque ad vsum syncera haberentur ad triginta annos. Quapropter ex cōmuni consensu Collegiorum Italiæ, & hic Romæ Cretica in Theriacis prælegimus, quod ex natura soli, & cæli, ac vitiminis, ad illa vetusta Cretica, & insolata accedit, & speciali præterea cultu, (quem alio loco explicuimus) perficitur, syncerumq; etiam in vasis diu permanet. Præstat verò & hanc præcipuam vtilitatem, vt quoniam, id vinum amicum apprimè naturæ est, penetrabile, & delectabile; statim antidoti virtutem perducit ad cor, ad cæterasque partes principes, cor ipsum præcipuè, & spiritualia membra, & stomachum, & vterum corroborat, exhilarat spiritus vitales, & animales, ac lenem conciliat somnum. Hic fermè typus, ac norma singularium vini facultatum in omni vsu medicinarum, quod quibus commiscetur tùm antidotis, tùm medicamentis, ea præseruat in suo robore, iuuat ad penetrationem, & communia in ipsis corrigit vitia, flatus, rugitus ventris, & inde natas obstructiones tollit. Amplius apud posteros medicos, ac nostra aliqua inuentione vini vsus in multis nouis medicamentis optimum obtinuit locum. primùm in balneis, tùm ex simplici vino, tùm incoctis, pro varia intentione proprijs herbis, floribus, & aromatis: quarum rerum facultates, præter illas vtilitates penetrandi, conseruandi, & corrigendi vitia, vinum illis vinum communicat corroborandi, ac digerendi egregiam. tumoribus præsertim partium carnosarum, necnon articulorum, corrigendo etiam malam intemperiem, & causam dolorum moderando, quod vini balneum, & insessum etiam in vinaceis ipsis, dum autumno subbulliunt, vtiliter adhibemus. Cæterùm contrà luem Veneream, quæ tam varijs cruciatibus humanum corpus solet afficere, cùm nouus morbus noua requirat præsidia, multam vini comperimus conferentiam, ac in tribus potissimùm præsidiorum generibus. Vnum quidem in ligni sancti ministerio: quod ex vino generoso cum certa aquę portione ad tertiam, vel ad quartam partem; vel inter cibaria regularia àdmistum, cum simplici decocto ex ligni duntaxat vncia, familiarem præstat vsum, vt patientes ad propria negotia, si libuerit, exire permittat. nam citrà vllum incommodum, aut noxam corrigit longo tractu prauorum humorum intemperiem, vel per sudorem ex potu syrupi vice manè diluculo, vel per insensibilem in reliquam diem halitum. Alterum non minus vtile est in Sarsæ Parriliæ apparatu: qui recipit Sarsæ, & foliorum Senæ æquales portiones, puta vnciam, cinnamomi, & resinæ vini, singulorum dracmam, quibus contritis in tenuem pollinem, coque diuiso in nouem, vel decem partes, sumatur vna ieiuno ventre, cum vino albo quod satis est, vel dimidio ex aquæ decocto pro intentione, vel saluiæ, uel betonicæ, uel etiam pugillo ligni sancti, pro condecentia patientis attemperato. Sumendum manè diluculo, ac superiniectis ægro stragulis per duas horas conciliandi sudoris gratia, mox circa prandium, vel postea, pro senæ qualitate subducet bis, vel ter aluum. Quod præsidij genus à triginta hinc annis inductum, optima ratione fuit à me primùm reprobatum, quod nimirùm contra canones medicinæ naturam distraheret, immò cogeret ad contrarios motus, primùm per circumferentiam ad sudorem, deinde quòd à centro duceret per aluum: ac eo magis id negligendū censui, quoniam apparatum audiui pro compendiario magis remedio ad vsum triremium, & adnauigantium ex Indijs, qui ob incommodam decocti ex ligni sancti seruitutem, ad hoc habuerint refugium. Nihilo tamen minus vsu ipso, ac inuulgata experientia cōculcasse videtur rationem. Natura quippe existente valida, quod plerunque vsu euenit affectis hac lue iuuenibus; eadem inquam natura, quæ rectè cooperatur in cunctis, etiam ad contrarios motus, & sudori simul & semel, & subductioni per aluum superest incolumis. Confusa verò, vt solent esse instituta

In Theriacis. *In balneis* *In lue Venerea.* *In ligno sancto.* *In Sarsæ puluere.* *Suspectus modus.* *Naturæ robur.*

noua

A noua per initia, cùm fuerit eius compendiaria præsidij traditio; ausim dicere meo primùm instituto in hac Vrbe Roma, commoderatum fuisse ad regulam, cinnamomo adiecto, ne.s.senæ deiectoria qualitas vim facesseret stomacho: resina verò uini, quæ pro nitrosa substantia extimularet undecunque facultatem excretiuam ad expulsionem. Immò & adijcienda institui aliqua pro certi affictione, vt Turbit vnicam, vel duas drachmas. Vbi dolores ingruerent, semper cum vini portione, quod omnem videtur attemperare medicamenti inæqualitatem. Tertium tandem ex vino medicamenti genus, pro robustis, ne dixerim desperatos idoneum, & empyricum. Nam vinum parant medicatum admistis etiam violentis, & contraoperantibus, quod pro singularium rerum admistarum libra, viginti admitteret libras vini Græci, vel Clarelli, idque totum in capaci cado temperaretur. Admistis inquam varia portione, ac dosi pro ratione, B & causa morbi, ligno sancto, Corticibus ligni, Sarsa, Polypodio, in totum libra. Rhabarbaro, Agarico, Turpeto, Sena, Elleboro nigro, Aristolochia, Cinnamomo, ex omnibus ad vnicam, vel binas vncias. Trituratis, vt artis est, & iniectis in vini cadio lib.xx. sinendum per tres dies vase benè clauso, ac quater vel quinquies agitato, etiam per immissum baculem ad exactam rerum cum vino mistionem. Tuncque subere, & cera sigillato, per scyphunculam de more subditam hauriatur, vt opus est. Vinum primùm syrupi vice manè diluculo ad quatuor, vel quinque vncias; deinde phyalæ mensura pro potu in prandio, & cœna tantundem. attemperato etiam, si quando videtur cum decocto ex Coriandro, vel Saluia, uel cinnamomi frustulo. additis etiam, si opus erit, Cardui benedi- C cti, agrimonij, luæ arthericæ fasciculis, vel resinæ ex vino aliqua portione. Sudorem mouet primo haustu matutino, eo præsertim excitato superiniectis ægro stragulis, vel sub tentorio, ac similibus ingenijs. discutit per insensibilem halitum in reliquum diem, ac nonnullis excitando etiam aluum, operationes prestat empyricas ad condecentiam. Porrò his vtilitatibus de natura vini explicatis, quoniam nihil est tam vtile, quod abusu aliquo non fiat noxium; hinc vini vitia seriem secuti problematum Aristotelis altiori iudicio persequemur.

Empyricũ vinum.

Vtilitates.

De euitanda ebrietate, & de alijs vini nocumentis ex Problematibus Aristotelis. Cap. XXVIII.

D PROPRIETAS quædam, vel argumentum potius de vini potentia, dicendum est, quam vitium, quod vinum impleat suo vapore caput. Vnde & Temetum dictum purum vinum, & temulentia, quòd tentet mentem, & ebrietatem inducat. Qua de re sunt Problemata Aristoteli attributa, sectione III. scitu dignissima: quæ tamen, cùm non adeò illius doctrinæ consentanea sint, aliqua à nobis methodo, atque aliquo adhibito iudicio erunt melius explicanda. Contraponuntur ebrij, & sobrij voces, quas vsu veniet sæpius repetere, vt sobrius dicatur, & sobrietas, quasi sine ebrietate. Primùm in bonam partem accipiendam ebrietatem, id satis declarat, quod venit apud sapien- E tes in prouerbium, οἶνος ἀληθεια, VINVM VERITAS. quoniam (vt Athenæus loci huius interpres est lib. VII. cap. x. liberos facit loquendi homines. Veteres Persas, & item Græcos, inter pocula consultare solitos, notatur apud Homerum I. Ilyados, consuluisse Nestorem Agamemnoni, vt præstantissimos ex Græcis vocaret ad cœnam, nam & in cœna fieri prudentiores. Vnde Bacchum illos appellasse εὔβουλον, hoc est bonum consultorem, & οἶνον vinum, quia faceret, vt qui bibunt sapere se putent. Quare eundem subdit, Platonem in libro primo de legibus, comprobasse legitur, Ad liberaliorem aliquando vini

Temetum, & Temulentia.

Ebrietas, & sobrietas.

Vinum. Veritas.

Vinolētia quādo admittenda. vini potum veniendum, sic enim retegi facilius hominum mores putauit. Semel, aut bis in mense, vt Galenus est auctor: quòd innatum calorem intimè instauret. Vel admittendam vinolentiam (inquit Seneca) non vt mergat nos, sed vt deprimat grauiores curas. Vnde hunc morē sibi in gloriam ducunt Germani, alioquì cordati viri, qui in mensis suis coronent vina, ac largos inuicem propinent cyathos, vnde liberi consilij habeantur. *Principū notatur incontinētia* Exemplis verò ad id nituntur magnorum Regum, Philippi præsertim Macedonis, & Alexandri, ne dicam ex Romanis principibus multos, qui in publicis etiam conuiuijs deficerent vino. Sed in contrarium, merito hos ritus esse damnandos, non pauca leguntur, aut obseruantur in communi vita humani ritus, quos quanquam essent primùm laudabiles; vt est tamen hominum ingenium procliue à licentia ad omnem luxum, in malam partem conuersos legimus, & in vitium. *Plinij locus.* Irridet Plinius, quòd vino veritas attributa sit: immò non tot habet is nobilis auctor encomia vini in toto illo XIIII. libro, quot maioribus in vltimo capite arguit calumnijs ebrietatē, ac æternæ infamiæ eius vitij dānat Principes: & nos alia in transcursu subnectemus improperia. *Ex vino nocumenta ac luxus.* Transeo quanta afferat vini libido detrimenta vitæ, morum corruptelam, ingenij tarditatem, ac omnium ferè cogitationum labem: immò & memoriæ mortem, vt ærumnosas taceam ex animi secretis reuelationes. Præter leges positas, & interdicta seruis, matronis, ac iuuenibus, vt à vino abstinerēt; Semper temulentia in opprobrium habita est: Ac leges positas antiquis legimus, & Platonis (quem citat Aristoteles II. Politic. cap. vlt.) circa ebrietatem, & comessationes fœminarum, vt reges in conuiuijs sobrij essent. Nam quid detestabiie magis, quàm temulentum præesse Regem regno, patremfamilias, matronam, studiosum ebrium, religiosum virum? & cùm hoc lenocinium præcipuè habeat vinum, vt non sitientes etiam alliciat ad potum, quasi coniurati nonnulli in perniciem vitæ hominum nequam Principes, & Tiberius in primis, qui meritò Biberius dictus, contra præcepta medicorum fecerunt institutum, vt ieiuni (inquit Plinius) biberent, potusque vini antecederet cibos. quod vitium in discrimen vitæ damnauit Galenus in ambiguo illo Aphor. XXI. sect. II. *Aphorismi sensus.* FAMEM thorexis, id est vini potio soluit: quo loco non communē interpretatur intelligi famem, ac ciborum indigentiam, qualis inquit, ab exercitio contingit, aut inedia, aut aliqua alia facta euacuatione: nam hi ne dùm aliquam ex vino capiunt vtilitatem, si antequam cibum assumpserint, vinum potauerint; quinimmo plurimùm offenduntur. quoniam conuulsionibus, ac delirijs corripiuntur. *Caninæ famis contumacia.* Sed Aphorismi præcepto contumacem intelligas famem, quam medici Caninam vocant; ex infarctis nimirùm circà os ventriculi frigidis humoribus, quam exhibitum abundanter ante prandium vinum, manifestè sanat. Non quidem austerum, neque acerbum, quæ neque calfacere valent; sed illa vina (subdit Galenus) huic remedio intelligas idonea, quæ colorem subrubrum habent, absque adstringente sapore. *Vippæ vsus damnatur.* Quo Galeni consilio admonendi erunt hi, qui in primo statim prandio famelici, ac sitibundi, vinum aliquod potens ex pane intincto ingurgitant, quam Vippam nonnulli appellant, manifesto discrimine. Quando sic vinum auidè imbibitum à ieiuno stomacho, in hepar diffusum; præter id, quòd calorem in eo excitat igneum, & qui comburit sanguinem, redditque humores febribus idoneos; verumetiam acres illi vapores coaceruati paulatim, in cerebrum, omnia illa, quæ Galenus protestatus est, inferunt mala: conuulsiones, deliria, Epilepsiam, & Apoplexiam: & præterea, vt Paulus animaduertit, omnium morborum fiunt communes caussæ. *Alexādri lusus.* In certamine ab Alexandro meminit Plutarchus, inter duos bibacissimos, victorem exanthasse vini choas, seu congios quatuor, (quæ quadraginta librarum summa) sed triduo post mortuum. Quæ pericula conuulsionis præsertim, & mortis liber hic, cum omnium medicorum corypheo Hippocrate protestari pulcherrimo alio

Aphor.

A Aphor.v. sectione item.v. Si ebrius quispiã repente obmutuerit, conuulsus moritur, nisi febre corripiatur, aut vbi ad horam peruenerit, in qua soluuntur crapulæ, vocem recuperet. Vbi, quæ mirabilis in expositione Aphorismorum Galenus adducit; eadem & nos pro communissima ebrietatis, totque nobilium problematum ratione, adnotanda proponimus. Crapulam inquit ex vini potu factam κραιπάλην Græci nominant παρὰ τὸ κάρηνον caput i. καὶ πάλλεσθαι, concuti: quod caput tentet, ac mentem quo neruorum principio patiente, totum corpus conuelli, ac maiorem aliquando consequi noxam necesse est, ac repentinam mortem. Quæ omnia vitia, atque aliæ scitu dignissimæ quæstiones, hinc cum problematum, quæ Aristoteli tribuuntur interpretatione nostra, fient clarissimæ.

Ex ebrietate repẽtina mors.
Crapula quid.

B

Problematum Aristotelis sectione III. *de vini potentia, ac magnis effectibus, luculenta Paraphrasis.* *Cap.* XVIIII.

PRIMVM ergo quærendum proponitur, qui fieri potest, vt vinum, merum præsertim, cùm sui primaria facultate decretum sit esse calidum; morbos tamen id genus, quos diximus gignat frigidos? Curiosum id quidem problema in superiori commentario occurrit obiter interpretari, cuius hic proprius locus est, tangiturque breui typo à Gal. in libro de caus.morb. cap. III. quia vinum, vt modicè sumptum calorem auget naturalem; sic immodicè dissoluit, ac destruit. Præter hanc verò, & nos aliam caussam dedimus materialem ex prædictis, quia dum vinum copiosè ebibitum impetit sursum, ac replet caput, crassissimas secum ex vniuersis partibus corporis trahit in cerebrum superfluitates, easque frigidas cum calidis, & diuersarum qualitatum, quæ sunt omnium, vt dictum est, destillationum caussæ. Vnde quod in primo Problemate Arist. notatur, vinolentorum corpora vt plurimum non calent tactu, sed frigent etiam intrinsecùs, quoniam quodam veluti humore profusa, ac madefacta sint. Hanc ob causam ebrij solis gaudent calore, 25. & 30. probl. quia stupidi, ac attonito remanere solent aspecta, & calfieri propter ea desiderant. At vnde hæc varietas, vt temulentia alios retardos, ac stupidos reddat, alios minaces, iracundos, superbos? optima id ratione in problemate XVI. explicatur, Cheremone auctore οἶνος τῶν χρωμένων τοῖς τρόποις κεράννυσθαι, vinum pro moribus vtentium se se exhibet, aut attemperat. Nam, vt vinum calidum, & humidum est, tardiores excitat, reddique in agibilibus promptiores: contrà, calidiores incendit, dissoluitque, ac labefactat in ipsis crapulis. Reperitur porrò in tumulentia plus, & minus, tàm pro inclinatione, ac natura vtentium, quàm pro ipsius vini ratione. Vnde magis crapulam sentiunt, qui dilutiusculum bibunt, quàm qui omnino merũ probl. III. nam dilutũ magis tenue, ac penetrabile, magis agitat; merum autem minus agit: vel quia forsan merũ minus bibitur, licentiosiùs temperatũ, & illud suo calore concoquit, ac digerit: diluto autem è contrario agitur. Ob eandem caussam Iuuenes potius, quàm seniores ebrietatẽ sentiunt, ac immingunt, quia illi, vt calidiores vehementiùs afficiuntur, ac expellunt excrementũ humoris imbibiti ad vesicã. seniorum autem corpus, vt siccius est, magis attrahit humores, eosque imbibit. Adde quòd iuniorum natura propensior ad somnum, dum grauiter consopiti dormiunt, & digerunt crapulam, & vrinas emittunt prius, quàm surrexerint, problem. XXXIII. Sed cur vinolenti, vigiles, ac multis non obrepit somnus? probl. XXIII. an quia somnus à temperato obrepit calore: à vino autem calor impetuosus disturbat, vel morbis labefactat mentem

Ex ebrietate cur morbi frigidi.
1. Probl.
25.30.
16.
Vinũ pro moribus.
Temulẽtia cur plus, & minus.
3.
Iuuenes cur magis ebrij, quã senes, & immungunt.
33.
Cur vinolenti vigiles. 23.

C D E

in somnum? tremebundi alioqui fiunt, vel obmutescunt, problem. xxv. vel excitati ad clamorem franguntur, vocemque edunt acutam, & stridulam, oppletis, ac humectis à vino faucibus. Vnde & cantores non statim à prandio, sed ieiuni monentur exercere vocem, problem. xlvi. sect. xi. Eandem ferme caussam problematis est, vt, cùm iuuenes, maximè ebrij arctè, ac grauiter dormiant, & minus senes, qui non vehementer sed mediocriter se inebriauerint; ij magis delirant, & obloquuntur? Non mirum, quia illi, vt mortui iacent, in ebrietatem oppressi: hi neque sobrij, neque omnino ebrij sunt mediocriter mentis compotes, ac tentant loqui, temulenti autem penitus ne sentiunt quidem. probl. ii. & item xxii. Signum autem, his, qui grauiter vino detenti sunt, omnia circunferri videntur: caussa autem est, quia oculorum præcipuè spiritus visiles tenuissimi à conspectu vacillant, ijdemque hallucinantur. Vnde vel res tum eis apparent plures, ac geminatæ, quia commouentur, nec in eodem diu manent obtutu, vel res semotas per initia ebrietatis, non adeo cernere queunt; cum abstrusæ aliæ sint caussæ; probl. ix. & x. An verò sint, qui ex largo quantumuis potu vini, nesciant tamen ebrietatem, inauditum extra problematum seriem est exemplum, quod legi in vita Probi Cæsar. apud Lamprid. Bonosum quendam, qui ausus aggredi Romanorum Tyrannidem, bibere solitum quantum nemo alius: itaque in dicterium abijsse: Natum illum non vt viueret, sed vt biberet: addunt, Nunquam non prudentiorem, nam quantum bibisset, tantundem reddebat per vesicam. Hinc patet ratio noui apud me problematis, Cur nonnulli qui supra modum biberint, non tamen inebrientur, quemadmodum de Cicerone filio traditur, qui vno haustu (Plinio teste) sextarios duodecim biberet, fermè viginti lib. & de bibace quodam ad mensam Tyberij (Suetonio) qui dictu incredibile, se propinante, amphoram, quæ est ferè octoginta lib. mensura, biberit, & de similibus alijs vinolentis fama est: Ratio, inquam, in principijs medicæ artis est: quia natura in his non procedit per viam digestionis ad venas, & alias partes nutriendas: sed tanta mole, ac pondere grauata, transmittit statim vini potus ad latas ventris vias, & vrinæ. quam rationem adduximus ii. de Thermis, Quare bibentes ingurgitant ad xv. & etiam viginti crateras aquarum: non mirum, quia aqua aquam expellit. Similiter & multum vinum ebibitum precipitat statim ad ventrem, & ad vesicam: vnde & bibendo vel paulo post se commingunt. supponitur autem hos stomacho esse admodum robusto: & nihilominus vitæ breuis. Discriminis quoque caussa est, cur exercitati promptiùs, & contrahant ebrietatem, & faciliùs ijdem soluantur; Inexercitati verò lentè magis afficiantur, ac tardius soluantur? quia ij segniores, ac occupatas magis habent excrementis vias, exercitati verò siticulosi, & promptiores sunt calore ad suscipiendum ebrietatem, eandemque ad vrinæ vias propellendam, probl. xv. Quæ tamen ratio à robusta, vel debili natura facilè in contrarium trahitur sensum: nam, qui debiliores existunt capite, & stomacho, minus resistunt potenti vino; immo vel dilutiusculo etiam vino tentantur, quod mihi iuueni semel contingit, cùm essem ex itinere Tollentini, mense Ianuario, quo casu sum valde delectatus; nam grandi vino, ac luculento igne potus, ac fotus, videns post cœnam circum volui omnia, mensam trahi, cuminum, ac capita hominum; me comiter è conuiuantium corona subduxi, ac statim lecto consopitus, per somnum reieci, & edormiui crapulam in alteram diem. Sed cur vinum dilutius temperatum, vomitum magis excitat, quàm merum? & cum aqua prouocat? An quòd ea magis vomitum mouent, quæ innatare solent, vt aqua, quæque insuauia sunt, ac nauseabunda? vinum autem delectat, nam, & grauius est, peruaditque statim ad venas, minus supernatat. probl. xvi. Similem habet caussam, quæ & quædam erit ebrietatis medicina: Cur si quis temulentus vinum superbibat dulce, minus ab præhausto mero infestatur, (quod tamen problema

Cur tremebundi, vel obmutescunt. 25.

Cur vocis acutæ & stridulæ. Probl. 46

Cur obdormiũt, & obloquuntur 2. ca. 35.

Cur omnia circumagi appareat.

Cur vna res apparẽt plures. 9. 10.

Cur quidã non tẽtantur ebrieta.

Prouerbium inebrios.

Cur vinolẽti suprà modum nõ suffocãtur.

Cur exercitati promptius inebrient, & soluantur. 15.

Cur debiles capite facilius inebrient.

Casus.

Dilutũ vinũ per vomitum excitant. 16

A blema, vt alia etiam sequentia, locum habere intelligas, in dulcibus illorum temporum, quæ determinatum iam fuit nobis, esse à nostris dulcibus differentissima, & omnia nigra, & substantia crassissima, vnde parum exhalant ad caput, quam sententiam planè confirmat ratio ad probl. XXII. Quia inquit, vinum dulce, etsi amicum dicatur naturæ, lene tamen est, ac lentè penetrat, dumque moram trahit, interponitur ad meri impetum, & obstruit. Austerum verò contrà, exasperans stomachum, agitat calorem ad ascensum. Adde quòd dulce inodorum est, nec exhalans, austerum autem odoratum, odor autem vini caput tentat, ac ingrauat, problem. XIII. tangitur & probl. XXVII. minus dulce inebriare, quoniam vinum dulce nullum saporem proprium obtinet vini, sed alienum reddit; problem. 54. vbi, quæ de oleo subnectuntur mendosa sunt. Sed B melius IIII. meteor. vinum dulce non inebriat, quia pinguiusculum est, nec halitum mittit ad caput, sed ea præstat, quæ oleum, vnde nec vllum vinum à frigore cogitur, etiam si vratur, sed flammam concipit. Rationem problematis comprobat Plutarchus in Symposijs III. q. VII. Et qui eius doctrinam in multis æmulatus est Macrobius, Cur vinum dulce minus inebriat? quoniam inquit, minus bibitur, & quamprimùm inducit satietatem, antequam inebriet. Ego verò ex his problematibus, cur illa non inebriarent, hanc nouam, & certam elicio rationem, quia (vt iam dictum est) illorum vina dulcia eo tempore erant in vsu duntaxat crassa, ac sapæ instar nigra: vnde non mirum, Nullum album dulce dicebat Galenus, de Cibis bo. & ma. succi. quare & minus bibebatur, quin immo quædam erat medicina superbibitum mero. at nostro tempore dulcia, C quibus perpetuò vtimur, alba, nouella, & mediocris etiam roboris, communiter cùm grata sint, multum, ac crebris bibuntur cyathis, ac affatim inebriant. Quocirca hallucinatum inuenio Albertum cognomento Magnum non habita scilicet ratione illorum; & nostri temporis vinorum; quare nouam conatus adducere ratiōnē, confundit verba, & seipsum, quia in vino, inquit duplex viget calor, naturalis scilicet & adscititius à loco. qui vt in vino benè depurato fere totus euanuit, at in musto, & in vino adhuc vagatur, ac exhalans bibitū indigestam secum trahit humiditatem ad caput, vnde contra decretum propositi problematis, consentaneum rationi apud eum fit, mustum magis inebriare, quàm merum. Nihilominus cùm videamus experientia effectum contrarium, quòd mustum minus inebriat; hæc discriminis ratio mihi videtur, quòd in musto, vt D nullus ferè vapor inest, & in nouo vino paucus, sed multa pregnans, humiditate, si bibatur, grauat magis caput, soporemque inducit potius, quàm ebrietatem. At in mero, vt substantia caloris validior est, ac siccior, ita vapor igneus ad caput promptiùs ferit, ac non dubiè incomparabilem inducit ebrietatem. Hùc pertinet problem. XII. cur si quis vinum dulce, ac merum (hic mendum similiter, & in phrasi græca, repone super merum) aut Cyceonem inter potum hauserit sobrius magis persistere possit, & non inebriari? an quia sic vini meri calor supprimitur dulci? Sed quid hic *κυκεὼν* intelligatur obscurum est etiam Galeno. Legitur apud Hippocratem II. acut. XVIII. inter familiares sorbitiones, explicatè verò magis in VI. de Morbis Vulg. comm. VI. ad oculorum dolores, vbi inter alia remedia, cum lacte, vino feruefacto, & aceto Cyceonem adnumerat; E alludens forsan (vt Galenus interpretatur) Aphorismi sententiæ XIII. sect. VI. „ Oculorum dolores meri potio sanat, aut balneum, aut venæ sectio; cùm hæc tamen non admodum sint oculis conuenientia. Tale ergo quiddam Cyceon est, mistus cum vino, & cibo potus; & fortasse inquit mistum cum polenta vinum, quod (vt consentaneum illi problemati est) obtundat, ac reprimat vini calorem. Sicut, & quòd calice amplo fœcundoque hauritur minus inebriat; suppresso (subdit) illo calore vel melius dissipato sic vini spiritu, cuius virtus in angusto vase vnita comfertim hauritur, ac fortiùs operatur, quàm se ipsa dispersa,

Cur dulce minus inebriet. 27.

Probl. 54. mendosum ex Arist.

Plutarchi locus & Macrobij.

Dulce vinum antiquis, & nostris diuersissime.

Alberti cēsura tollitur.

Super eo bibitū dulce, cur minus inebr. 12.

Aphor. sensus.

Cur potus ex vase amplo minus inebriet.

Crapula, & Temulētia, quid differant. ac magis inebriat. Addit, & alterum quæsitum in his præsidijs notabile: Cur Brassica sedet crapulam? hoc differre autem crapulam, à temulentia, quòd hæc mentem quatit, & alienat; crapula autem mente sibi constante, dolet, ac turbat ventrem. Sedatur autem brassicæ succo, qui eius humores discutiat, & partim ad aluum deijciat, partim verò qui vinosi sunt, & supernatantes, detrudit ad vesicam. *Brassica contra ebrietatem.* Indistinctè verò Cato in lib. de re rust. Vbi voles inquit, in conuiuio multum bibere, cœnaque libenter ante cœnam comesto crudam brassicam, ex aceto; & item, vbi cenaueris alia quinque folia, reddent te quasi nihil ederis. Altiùs ergo hæret caussa, quia brassica hanc habet antipathiam cum natura vini, agricolarum testimonio, Theophrasti, & Plinij, vt sata in vineis ipsas tabefaciat vites; *Brassicæ cum vino discordia.* vnde consentaneum fit, quòd brassicæ qualitas sic vini in stomacho distrahat vapores. An potius quod brassica vini vim extinguat cruditate? quare Germani quidam hoc habent in secretis contrà ebrietatem; si ante conuiuium, vel tyrsum brassicæ comederint, vel rapam præmandant crudam, vel panis etiam bucellam ex aqua, ipsa aqua superbibita. *Cur vinolenti balbutiāt. 30* Cæterùm, cùm vinolenti oberrant lingua, ac balbutientes obloquuntur? pulcherrimum se exhibet problema XXX. An quoniam caro linguæ mollis, & instar spongiæ intumescit humore, itaque ob molem retardior sit, neque exprimere syncere valeat? An quoniam animus vinolentorum compatiens errat? Si enim ab animo omne loquendi initium est, eo ergo turbato, & turbari linguam consentaneum est, quod & metuentibus accidit. Animi verò sympathiam plurima consequuntur accidentia, & dum furibundi fiunt, & amentes, vel prorumpunt in iurgia contra omnes, & domesticos suos; *Cur suspiciosi fiant, vel iracūdi. 20.* vel ab eis se contemni suspicantur, vel minaces insurgunt; non mirum, quia violentissimo perfusi calore, incompositò agitantur motu, ac diuersas subeunt passiones problem. II. & problem. I. sect. X. eadem caussa probatur in XXIII. cur à vinolentia dum sobrij redierint, fortiores sese ostendunt? *23* auctis non mirum à vini calore viribus. *Cur à diluto postridie grauātur. 14.* Cur autem à diluto, quod tamen tenrauerit caput, postridie magis dolere, ac grauari capite solemus, quàm a mero? non ea mihi videtur idonea caussa, quòd merum crassius nec subire valeat foramina capitis, vt habetur problem. XIIII. dilutum verò facile subeat: Immò quale discrimen experimur à moderato, vel valido calore, Merum quia validius impetit, validè etiam dissoluit vim ebrietatis à cerebro: dilutum verò vt lentum habet ascensum, paulatim oppiet cerebri meatus, nec facile dissoluitur, sed grauat caput ad alteram, & tertiam interdum diem. *Cur vinū calidū cū sit inducit rigorē. 6.* Vinum autem, cū calidum sit, Cur vinolenti tamē rigore corripi soleant, qui ex frigida solent excitari, ac dolore similiter laterum corripiantur, alijsque id genus vitijs frigidis? Abstrusa similiter ratio, nec satis idonea, quæ legitur Problem. VI. quia exhalante à vino caliditate, partes eiusdem humoris remaneant frigidæ: nam id vitium nō nisi post assiduam ebrietatem temulentis aduenit, sicut & post assiduum coitum, & in senecta contingit frigescere membra, & contremiscere. *Cur à vino, & à caussa calida rigores 25.* Sed consentanea magis, quæ XXV. probl. scribitur, ac ingeniosa; eademque ratio est, qualis de rigore, & tremore disputatur in febribus ab humore calido, & acri. In quibus manifestè ad sensum calor naturalis vel succumbit calori extraneo, ex putredine humoris inducto: vel certè renititur, donec illum vsquequaque diffundat, ac expellat vsque ad pedes, eundemque digerat aliquo (vt usu euenit) horarum spatio; ac materiam vel per urinas excernat, uel per sudorem. *Cur vinolenti breui languescunt.* Tales, non dubium effectus gignit temetum ebrijs, vt dictum est, quia tentet mentem, ac labefactet corporis vireis, nam succumbente naturali calore ad intima, maiorem imbibit ex vino caloris impetum, & in ipsa pugna labefactato calore, & membra ipsa languescunt, tremuntque. *Cur illachrymant, vel lippi fiant. 23.* Vnde tractu temporis temulenti æquè, ac multo coitu extenuati cadunt in paralysim. Hinc, & ad lacrymandum sunt propensiores, euaduntque lippi, problem. XXIII. quia vinolentia non dubiè

circa

circa loca capitis consistit, ac proximè in concauitates oculorum se exonerat, deinde in nares, & in fauces; Vnde consopiti vel grauiter expirant, uel stertũt, donec omnem edormiscant crapulam. Sed quamobrem alij ex multo vino, uel crapula præcipites occumbunt in mortem, proponitur id problem. xx i i. perobscurè uerò explicatur in v. breuiter uerò ea subitaneæ mortis species est, quæ plures habet caussas, easq; urgentes omnes, sed urgentissimæ, quæ à crapula ac potenti, eosque multo uini potu imperunt. Nam sicut magnum incendium absumit minorem ignem; sic calor à uino feruens se calori proprio permiscens, exurit illum, ac repentè extinguit. Præterea, quia deleta materia naturalis caloris, idest humido radicali, quo calor proprius sustentatur, & alitur; necessariò & calor ipse delectat. Luminis in lucerna exemplo, quippe quæ absumpto oleo, vel extenuato lychinio extinguitur. Addit problemate xx i i. vt in Cicutæ veneno, sic ex meri potu intereundum est: videlicet, dum proprius calor extinguitur: diuerso tamen modo; Cicuta enim sua frigiditate calorem extinguit, conglaciatq; in præcordijs humores; vinum autem suo igneo feruore calorem exurit naturalem. Sed quam ob caussam, quod confestim, multumque bibitur minus humectat ventrem, nec per conuenientem excernitur vrinæ viam? tangitur problem. xx i. ratio uerò diuersitatis est, quia omnis excretio naturalis ab agente calore proprio fit: à multo uerò ac cõfertim ebibito uino calor proprius uim patitur, nec nisi coactus ab incumbente in ipsum copia, lapsis ueluti habenis permittit excerni; uel per vomitum, quæ secura magis excretio est: uel per urinas, cùm se immingunt, uel per ventrem tanquam ad latiores delapsum uias.

Cur præcipitent in mortem. 22. 5.

Ex Cicuta sic & ex vino mors 22.

A nimio potu obruitur calor. 21.

Cur pueri minus uinosi sint, quàm uiri? quia hi sicciores, non modo calidi sunt; vnde humectari desiderant; pueri ergo calidi, & humidi, cum sint, minus desiderant. problem. v i i. Adde, vel hi peius afficiuntur, si temulenti sint; maximè verò si à temulentis nati sint parentibus. Nec obstat problema x i. in contrarium, quia vinolenti infœcundo sint semine, nec concumbere valeant. Naturales enim propositiones, (vt in physicis decretum est.) Veræ sunt, vt in pluribus: minus tamen hi excitantur ad Venerem, dissipato in totum corpus calore proprio, ab incumbenti, ac præualido extraneo. Infœcundum verò magna ex parte ebriosorum semen est. proble. i i i. quod habitus corporis eorum præhumidus euaserit, dissoluto membrorum robore. Vnde vulgati prouerbij, quod fertur. Sine Cerere & Baccho friget Venus. ac tangitur problem. primo sect. xxx. hic verus est sensus in decretis physicorum, quòd natura humana tàm in salubribus actionibus, & passionibus, quàm in morbis pro humorum conditione disponitur, ac afficitur. In concubitu naturæ robur supponitur, quod vt temperato tùm cibo, tùm potu vini acquiritur; sic immoderatò dissoluitur (vt toties dictum est, ac deijcitur. His itaque iudicijs videntur Problemata illa de magnis vini effectibus, Sect. i i i. clara magis, ac vtiliora.

Cur pueri minus vinosi. 7.

Cur vinolenti infæcundi sint eo minus coeant.

Cur semen ebriosorũ infœcundum. 3.

Proble. 1. *sect.* xxx. *verus sensus.*

Vini effectus, ac humoris melancholici in affectibus etiam animi, ac sapientia esse adsimiles, & extremi, ex problematum Arist. lib. 1. Sect. xxx. Cap. XX.

PVLCHRA verò speculatione in problematibus physicis, has vini proprietates, maioresque dignitates comprehendit is nobilis auctor, eadem sect. xxx. problem. primo, vbi vinum ponit in comparatione, ac efficacia humoris melancholici, quam & nos breuiter hic subnectemus dignam appendicem. Proponitur autem, sicut humoribus præcipuè melancholicis tribuuntur doctrinæ, studium sapientiæ, prudentia ministrandæ Reip. robur virium,

Operationes melan

cholici humoris, & vini, & passiones. rium, artium inuentiones, pangendi carmina ingenium, heroicæ reliquæ actiones: &, quæ in altero extremo contingunt homini ingentes tàm animi, quàm corporis passiones, alienatio mentis, deliria, mania, vlcera grauia, ac diuturni, vel incurabiles morbi; Sic & vinum sui generosa virtute, prout plus minusùe corpori intermistum est, disponit, informatq; hominum naturas ad varios habitus, ad passionesque omnes, etiam in extremo, ac maximas, & tàm bonas, quàm malas. *Vini effectus & boni & mali.* Nam quales melancholicos affirmamus, sic vinum varios parit mores, ac habitus: cumque immodicum bibitur iracundos pariter reddit homines misericordes, audaces, & timidos: quoniam nihil aut mel, aut aqua, aut lac, aut eiusmodi aliquod efficere potest. *Motus, & variæ alterationes à vino.* Intelligere autem planè licet, quàm varios reddat homines, si quis vinolentos animaduertat, vt quasi per gradus afficiantur ad insaniam, ex insania si increscat temulentia, corruunt in furorem. Vbi enim vinum hominem inuenit frigentem, & à sobrietate taciturnum; paulo liberaliori potu refouet, excitatque ad verba: tùm largiori potu verborum vberem, eloquentem, fidentemque reddit. posthac processu potandi ampliore, audacem, propensumque facit ad agendum, deinde pleniùs amplificato potu in contumelias, ac petulantiam vertit; mox ad insaniam propemodum accendit. postremò nimio ex potu resoluit, & aut stultum, aut attonitum, & eorum instar qui à puero, atræ bilis vitio comitiali laborat morbo. *Transformatio hominum vini vitio.* Igitur vt homo ex inclinatione naturæ, longo tamen quodam tempore trahitur in quempiam habitum, præcipuè vitiosum; vnde alius fit loquax, alius mente commotus, alius lachrymabundus, vt aliorsum nesciat immutari; tales quoque, & vinum inter bibendũ informat homines, qui in quandam non raró excedunt mensuram, vt idem crebrò à se discrepet, varijs illapsus, ac imbutus morum generibus: quippe aliàs misericordes redduntur, aliàs efferati, aliàs taciturni, vel adeò periclitantes in lasciuiam fiunt, vt sæpè osculari inducantur eos, quibus nemo sobrius dare osculum velit, quia vel deformes, vel ætate prouecti sint. *Venus cũ Baccho.* Vnde non ineptè Venerem coniunctam Baccho volunt. *Libido excitatur ex flatu.* Nam concubitus consistit in vigore naturæ, ac lætitiæ, & flatuum copia perficitur, quibus, & melancholici, & vinolenti maximè abundant; hoc indicio quòd penis ex paruo quam citissimè in magnam molem attollitur; & ipsa non minus seminis eiectio à spiritu flatuoso, & impellente fit, qui naturaliter, & in puberi ætate augetur adolescentulis, cùm primùm circà testiculos pruriunt, ac voluptate gestiunt. *Puberes ĩ Venerem petulãtes.* Maximè verò atri coloris vinum excitat homines ad libidinem, quod flatulentum, magisque ad atræ bilis naturam accedit. Flatus verò ex eo potissimùm humore multiplicari, satis declarat illorum dolor, quæ & flatuosa passio idcirco dicitur. *Melãcholici in Venerem.* Ideo & melancholici maiori ex parte sunt ad Venerem propensi, non ob sanguinem, sed ob flatuum copiam, qui hirtis præsertim pilis sunt, & nigris, & qui vini gaudent potu, vt in physionomicis dicitur. Huic igitur habitui, & naturæ atræ bilis præcipuè ciere flatus datum est. Id verò temperamentum cùm æquè calidum, & frigidum sit, siue ex natura, quæ in quemcunque inclinet habitum, assidua in progressu vitæ suscipit in eum incrementa; siue talem ipso victu, ac tùm cibo, tùm potu acquirat habitum; facilè in vtrunque labitur excessum. Exemplo aquæ, quæ frigida sui natura est, & tamen ex affectu aliàs frigidissima, aliàs calidissima fit: pariter, & id temperamentum ad inæquales, variosque disponit hominem affectus. *Melãcholici bonus habitus.* Ergo si is habitus in quendam modum temperetur; vt in neutrum labatur excessum, sed potius mediocri foueatur calore, & temperato vini potu; id genus hominum egregium, aptissimumq; constituitur, seque ingenio exhibent singulari ad omnes actiones. Qui tamen (vt monet philosophus) nisi diligenter suæ valetudini sustinendæ consulant, facilè in vitia atræ bilis labuntur. Adde, & ob vini præcipuè nimium potum, in extremam trahuntur perniciem. Vinum enim ad easdem cum atra bile passiones habet symbolum. ad cu-

iuscunque

A iuſcumque igitur exceſſum, ſiue ex natura atræ bilis, ſiue ex affectu, & potu vini, cùm conſtitutum ſit plus, vel minus affici homines; ſi quis natura frigens foueatur mediocri vini potu, is idoneus magis reddetur ad proprias actiones obeundas: vt è contra ſi modum exceſſerit in frigidum, remiſſus ad omnia, formidoloſus, anxius, animo, & corpore imbecillus, & paucæ vitæ. At ſi ſupra proprij temperamenti naturam immodicè incaleſcant vino, cùm aliquandiù intra terminos ſobrietatis conſtiterint, ac ex liberaliori vini potu, ac virtute, ſuper aucto natiuo calore videantur in omnibus melius agere; eodem tamen non longo tractu vitæ diminuto, facilè ad vtranque & mentis, & corporis præcipitant labem. Manifeſtè verò vbi abundè potauerint ſubeunt mentis alienationes, primùm leues, ludibundi redduntur, loquentes, petulantes, & qui ſe facilè dant B in cantilenas, & ſcuriles iocos. Fortius ſubinde ebrij excandeſcunt in iram, minaces fiunt, & modò alios contemnunt, modo ab alijs ſe contemni ſuſpicantes, in furorem ſe conuertunt, & contumelias: quando exhalante vini vapore, ac ceſſantibus ſæuis illis motibus; nihil his melius, quàm vbi ceciderint in ſoporem, donec (cum Plauto dixerim) edormiſcant crapulam. Alioquin perfrigefacto ſic paulatim calore; indies magis ſuccumbunt animo, ac deficiunt viribus, metu, ac triſtitia iugiter occupãtur, qui ſunt melancholicæ paſſionis præcipui characteres; cogitabundi, ac anxij remanent, moleſtiæq; ſine ratione obueniunt. Lapſus eiuſmodi, vt ex calore primùm aucto, mox fiat tranſitus in contrarium, & frigidum habitum; argumento ſunt ætates. Nam pueri lætiores vigente in eis calore, ſenes verò emarceſcente calore triſtiores: & in quoddam eiuſmodi C ſenium præcipitant vinolenti, ſubtracta ſcilicet naturæ vegetali parte. & cùm quis ad libidinem excitatur calore, poſt coitum alioquin Venereum redduntur triſtiores: qui tamen copiam excrementi cum ſemine effuderint, hi lætiores, hilarioreſque euadunt, quaſi ſubleuati calore ſuperfluo, & quo erant extenti flatu. exemplo galli gallinacei calidiſſimi: qui poſt initum coitum, edit cantum: Sicut dictum eſt autem, quòd iuniores faciliùs inebriantur, quàm ſenes, ac maiores propterea illi ſubeant à ſuperaucto calore paſſiones; ſic peſſimè afficiũtur, ſi in contrarium habitum labantur, & in exceſſum frigidum. Vbi enim calor ex vino adiectus eſt, illo extincto fit, vt ſedata ebrietate nonnulli ſe peſſundent ad interitum. quales videmus non raro, qui ſe laqueo ſuſpendunt, vel præcipitant in puteos. & quendam his annis mihi vicinum, qui nocte ſancti Ioannis cùm vi- D no multo incaluerit, ac in furorem percitus, imputans anni tempus æſtuoſum, ſe proiecit in Tyberim, ac imbibit refrigerium mortis, ſuffocatusque eſt. In quæ pericula iuniores inquam ſæpius incurrunt: in quibus ſcilicet, tàm furoris, quàm extinctionis caloris proprij maior indicatur cauſſa. Interdum tamen & ſeniores. Sæuitatem quoque ab huiuſmodi exceſſu, tàm ad calidum, quàm ad frigidum (inquit is bonus auctor) cùm ille humor quanquam frigidus in aliquam decumbit corporis partem, vel excandeſcit in varices, vel cùm fermenti ritu ebulliens vlcera gratia, ac carcinomata excitat incurabilia: vel in Scyrrhum, & ſclyromata vocata Græcis conglaciant, ex frigidi humoris exceſſu duriſſima. Nec ſecus, ſi animæ ſedem occupauerit, excitatus enim is humor feruore vini, epilepticum inducit affectum. In exemplis verò, qui talibus paſſionibus E periclitati fuerint, in hiſtorijs recenſetur Hercules, qui fortiſſimus, & tamen in petulantiam Veneris præcipitans, ferocior ſeſe oſtentabat irritatus, donec poſt tantos virium conatus, in comitialem incidit morbum, quem idcirco & Herculeum antiqui cognominarunt. Et non minus cùm eodem exhalante ad cerebrum feruore, interclusis repente ſpiritus, & animæ vijs, ſani alioqui, ac robuſtis viribus ſubitaneam interdum occumbunt mortem. Quod & hic Romæ cuidã mercatori accidiſſe nouimus, qui ferialem Cal. Auguſti concelebrans diem, opipare cum ſodalibus ſuis crapulans, ac largo vini potu ſaturus noctù delapſus in pro-

Vſus à mediocri potu vini.

Lapſus in malum habitum.

Lapſus in vitioſum habitum.

Lapſus in habitus varios.

Mors ex ebrietate

Ex ebrietate in epilepſiam.

Ex vino, & crapula ſubitanea mors.

in profundum soporem, vt erat corpulentus, & in vigore ætatis, excandescente veluti à fornace crapula, & tanquam à sagitta volante in occursu amicorum suffocatus occubuit. Ob similem excessum, narrat Galenus in 11. de loc. affec. Seruum quendam, ex largo vini potu factum perpetuò vigilem: mox subeunte febre, cum mentis alienatione interemptum. Similem & mihi contigit videre casum in aduena presbitero Varanæ familiæ, qui tertiana febre correptus, in ipsa febris accessione relictus solus, ac inhians siti ad potum, positum coram in mensa exhausit Græci vini cenophorum, ac me ad grauem cataphoram accersito, suffocatus occubuit. Diuersum impetum mentis, sed ex eadem atræ bilis excessu, ac vini potu causa, animaduertimus; cùm stolidi vino, ac graui timore perterriti, mox excandescente vini calore ad caput, intrepidi, ac ferociores etiam in domesticos assurgunt, ac iuxtà dictum, quod me legisse memini, LAESA fit sæpè patientia furor. Id ipsum, exemplum obseruatum legitur in Leone placido, vt mox ferociùs excandescat in iram, & in Elephanti, cũ Rhinocerote pugna apud Martialem. Planè verò in phreneticis videre licet, vt auctis à superfluo calore viribus; & in commorsis à cane rabido, vt quamquam ligatis manibus, ac pedibus furibundi alioquin aggrederẽtur in omnes, & domesticos suos. Et tandem in obsessis ebrijsque vini potu, qui quanto in extremo illo furore feraciores, tanto grauius in contrarium excessum, & in lethargum præcipitant. Summam ergo hic de extrema vini potentia concludimus, vt, cùm vinum sui natura calidũ, longo, ac immoderato vsu inflammet hepar, ac impetat acri vapore cerebrum, & confundat mentem, & circulo quodam in acrem conuersum destillationem viscera, cæterasque consequenter offendat corporis partes; omnino ex ebrietate omni naturæ nocentissimum esse experimur. Et nõ modò homines in vtrunque trahit excessum, & calidos, & frigidos parit morbos, tam animi, quàm corporis, amentes facit, furibundos, deliros, gibbos, lippis oculis, ignauos. Sed si Venerem præsertim (vt plerunque fit) adiunctam habeat, infelicissimam facit vitam, ac breui spatio temporis præcipitat hominem in mortem. Permultas Xenophon in vita Cyri ebrietatis enumerat passiones, ac infames viro principi: quoniam ebrij præsertim reges, neque mentis compotes, neque corpore validi esse possunt. Omnes tandem vno ore scriptores declamant in perniciosas vini affectiones: ac vnum pro cunctis satis sit testimonium Plinij libro XIIII. cap. V. Prorsus inquit, iure dici potest, nec viribus corporis vtilius aliquid, aliud perniciosius in voluptatibus esse, quàm vinum. quam partem idcirco, relictis innumeris alijs, pulchro poetæ carmine in Epigrammatis concludemus.

Casus ex Gal. — *Alier casus.* — *Ex timore furor.* — *Furibundi ex cane rabido.* — *Ex furore in lethargum.* — *Ex vino, & Venere infelicis. vita.* — *Virgil.*

Nec Veneris, nec tu vini capiaris Amore,
Vno nanque modo vina, Venusque nocent.
Vt venus eneruat vireis, sic & copia vini,
Et tentat gressus, debilitatque pedes.
Multos cæcus amor cogit secreta fateri,
Arcanum demens detegit ebrietas.

FINIS LIBRI TERTII.

A

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA

B

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QVARTVS,

In quo agitur de Conuiuijs antiquorum, deq; solemni in eis vinorum vsu, atque ritu cœnarum sumptuosissimo.

C

PRIMAE PARTIS PRAEFATIO.

D

HACTENVS de vini natura tam generosa, differentias, partes ac dignitates his tribus libris enarrandas habuimus. Operæpretium nunc est, summum coryphæum vniuersę vinorum naturę adiungere, ex antiquorum regum, ac principum auctoritate, qui in lautis conuiuijs dum solemniter Coronarent, propinarent, ac superstitiosè libarent vinum Dijs suis; videntur vini vsum, ac dignitatē super omnes delicias extulisse. Quæ pars idcirco de Conuiuijs valde nobilis, nō minores habet difficultates, quàm quæ hactenus in principijs naturæ, & de cultu vinorum tam vario peractæ sunt: tùm quia hi ritus antiquati ad hanc nostri sæculi mediocritatem, ac mutatis omnino moribus, multam pariunt apud auctores obscuritatem. Tum etiam, quia de longissima rerum, ac partium serie ad illa fausta conuiuia requisitarum, obliteratis iamdiu illis studijs, vix vlla restat iudicij coniectura. Quapropter ex peritis nonnullis hac nostra ætate, qui ad intelligentiam auctorum, & ad multorum etiam in scripturis sacris locorum claritatem, susceperunt tam celebres antiquis ritus è tenebris vendicare, plena quidam commentaria de illorum conuiuijs edidere: compendiario autem magis stylo de Triclinijs scripsit, venerandæ memoriæ hic in Vrbe Roma Petrus, Ciacconus Canonicus Toletanus, atque his Fuluius Vrsinus ex Patritijs Romanis summæ doctrinæ, ac rerum antiquarum studiosissimus, nobilem addidit appendicon: Ego verò hanc retractans materiam, haud propterea acta agere profitebor. quin immò de vinorum vsu, (quam habemus hac in parte præcipuam rationem) Medicorum ex profes-

Auctore, & conuiuijs antiquorum.

E

Tractandi ratio.

so

so tractare munus est: quamobrem prædicauerint scenici scriptores in prologuijs suis, NIHIL INDICTVM: pro suscepta quidem à nobis tractandi Methodo de vinorum natura, multa videri poterunt si non noua, relicta tanquam exoleta, & obscurissima in monumentis antiquis, quæ restituta videbuntur in claram lucem. Quinimmo in ipsa statim voce, ac titulo de conuiuijs, inexplicata sublatet ambiguitas; quam & Cicero IX. Epis. notauit ad Pætum, Sapientius inquit, nos quam Græci συμπόσια, aut σύνδειπνα, id est, compotationes, aut concenationes, nos conuiuia dicimus. quia tùm maximè simul viuitur. Porrò vt aliqua instituti mei ratio his qui hæc legerint, proposita sit, quid de potu calidæ decernendum? An veteres biberent calidum, quod ipso dicto abhorret animus; cùm tamen ob claras, quæ occurrant auctoritates, dum iuniores hi nostrates summo alioqui ingenito, in magnificis potissimùm conuiuijs legerint calidam cum vino permisceri solitum; nil mirum, non perspecta vinorum illorum temporum natura, nec cultu recognito à nostri temporis vinis diuersissimo, facilè, vel hanc ambiguitatem sicco (vt aiunt) transferunt pede, vel pro certo persuasi sunt, & scripserunt quidam, quòd veteres calidum biberent, media etiam æstate in delicijs. Quam longe gentium erroneā opinionem planè ipsa redarguunt instituta, in prioribus commentarijs à nobis præmissa, & pertractata; quòd ob vinorum illorum naturam, magnitudinemque, & crassiciem, quam vetustate sub sole, superque fumo, & igne diu retenta acquirerent, iam videbitur fuisse necessarium, vt primùm in potibus illa permiscerent cum calida, moxque in frigida refrigerata deliciosè biberent, & in glacie, & niue. Ad quem vsum, quid nam Thermopoliū, iamdiu è mentibus hominum & re, & nomine obliteratum, & tamen maximi ad illos sumptuosos apparatus momenti? nisi quia id publica esset officina, in qua (vt Horatij in vino Chio eius generis deliciosissimo vsurpem verba) quis aquam ad dissoluendi eius vini crassicie temperaret ignibus. Vnde & Thermopotare formatum verbum apud Plautum, hoc est cum calida bibere. Ad quem similiter vsum, & vasa in eo admirandi operis, Miliaria dicta antiquis Romanis, eruta videbuntur è tenebris, quibus vna hora tam immensa semel concalefieret aqua, vt populares, & principum præcipuè mensas vberrimè satiaret. Quæ porrò essent in toris illis deliciosissimis Anaclinteria, quæ nos Reclinatoria vertimus, quid Repositoria in mensis Escarijs, quid Abacus in Vinarijs, & quo essent vsu. Et in Cœna Domini, quis concedat, vt in magno Cœnaculo accubantes Apostoli in lectulis deliciosè cœnarent, & non potius frugali mensa simpliciter assiderent? Remitto hinc suo loco enarranda Panificij, cum suis bellarijs vltra triginta genera, & esculentorum sine numero, eaque adeo varia. Vt in reliquarum rerum ad vitam non sit tanta varietas, quanta penes tempora, & penes variarum nationum vsus, obseruamus in edulijs suo quoque gustu parandis diuersitatem. quando in hoc omnium compendio Romanæ Vrbis quotidie videmus, quòd Germani, Angli, Hispani, Galli, Poloni, Moscouitæ sua amant esculenta, reliqua autem (præter vinum, in quo summam omnes commendant gratiam in Italicis) habent plerique suo gustu exotica. De quorum tamen omnium qualitatibus, sicut & de Vinorum differentijs, & ad vsum an salubria, an noxia habenda sint: hanc præcipuè partem decernere, non nisi periti Medici est, qui longo vsu, ac peritia variarum rerum, calleat; moneatque quatenus vtenda, aut cauenda sint.

Quapropter ad explicandas tam longa serie conuiuij partes, ac tam lautas antiquorum delicias; luculento (vt poterimus) aggrediemur ordine. Nam immensam, de rebus antiquatis veluti syluam ingressuri variarum auctoritatum, quibus adhibendum; erit iudicium nostrum, complura nobis propositum est examinare capita, ac in quinque præcipuas distinguemus partes. Primùm quæ fuerit illorum temporum consuetudo, ac tam diuersa à nostris viuendi ratio in prandijs

Abstrusæ de vinorū vsu quæstiones. *Thermopolis officina* *Thermopotare.* *Anaclinteria, Repositoria Abacus. Panificia, & Esculēta.* *Medicæ peritiæ munus.* *Ordo tractandi & communia capita.*

A dijs, ac cœnis suis, vel quis finis, aut intentio in conuiuijs tam faustis, & quos legimus adeò deliciosos in lectis accubitus ad mensas: quæ Tricliniorum ratio, quæ ornamenta, quæ partes, & quæ dispositio lectulorum, ac mensarum. Secundo loco in quo summo difficultatum, ac totius eius instituti consistit, quis esset ille accumbendi modus, an iacerent, qui propriè accubitus videtur, & in communi consensu est: an etiam sederent, nam vtrunque modum legimus. Similiter an in prandijs celebrarent sua conuiuia, an potius in cœnis: sicque collocatis ad mensam conuiuis, quis ordo in apparatu tam lauto, & quæ mensæ essent tùm Escariæ, tùm vinariæ, & tertio quæ genera essent illis temporibus esculentorum, quæ non tam ad vsum vitæ, quàm ad luxum, & delicias, vix nominum, ac generum seruant proprietatem: In his verò ministrandis quæ essent il-
B la ministeria prosequemur, ipsorumq; ministrorum ordinem, & epularum, quas inferrent tam in primas, quàm in secundas mensas genera, & quæ vasa haberentur, tùm ad epulas requisita, tùm ad vina miscenda, ac propinanda. Atq; quæ denique inter hæc admitterent obsequia, oblectamenta, spectacula, symphonias, cantus, saltationes, scenicos actus, modulatores, acromatum intermedia, Apophoreta: & quæ in gratiam darent xenia, ac munera, cùm remotis mensis ac epulis coronandi ritus, propinandi, ac libandi etiam Dijs celebrarent, cum summo omnium applausu, vt nullæ ferè aliæ maiores videantur fuisse deliciæ. Hic breuis index est communium partium Conuiuij tractandarum, inter quas complura passim alia ad tantum ritum pertinentia venient consideranda scitù dignissima, ac explicanda auctorum loca innumera. quare primùm à commu-
C ni vitæ consuetudine illorum temporum, & quibus actionibus homo Romanus dispensaret diei horas, aut comederent; hinc ex eleganti carmine Martialis libro IIII. sumemus exordium.

HORARVM IN DIE DISTINCTIO, ET quibus actionibus vir Romanus Dispensaret vitæ Munia.

Prima salutantum, atque altera continet hora,
Exercet raucos tertia causidicos
D *In Quintam varios exercet Roma labores,*
Sexta quies laxis. Septima finis erit.
Sufficit in Nonam nitidas Octaua palæstras;
Imperat extructos frangere Nona toros.
Hora libellorum Decima est Euphame meorum,
Temperat ambrosias cùm tua cura dapes.
Et bonus æthereo laxatur nectare Cæsar,
Ingentiq; tenet pocula parca manu.
E *Tum admitte iocos, gressus timet ire licenti,*
Ad matutinum nostra Thalia Iouem.

In quo breui elencho (mirandum lepidi poetæ ingenium, cui in minimis etiam illorum temporum seruandis memoria (obscenis aliquibus exceptis) debebit tota posteritas) horæ explicantur diei naturalis, quæ erant tam hieme, quàm æstate XII. longiores æstate, breues hieme, quibus Romani in totam diem dispensarent vitæ munia. Vt à prima diei hora, scilicet duodecima artificialis horologij

Rom. diurnæ actiones.

rologij, salutationes adirent principium, à tertia in quartam curias frequentarent, in quintam & sextam, circà res domesticas vacarent ab octaua in nonam in palæstras se exercerent, ac lauarent in Thermis; decima, quæ erat à XXI. in XXII. cœnarent quando Architriclinus Euphemus, principi tunc soluto à magnis curis, ac hilari post cœnam ac pocula animo, versiculos illi adulantes inferret: In quibus & totum fermè compræhendit conuiuiorum negotium. Obseruandum verò in primis in eo est, quòd inter diei horas, nonnisi de cœna fit mentio: cùm tamen legamus de communi illorum temporum vsu, veteres & ientaculum habuisse summo mane, deinde prandium, merendam post meridiem, vltimò cœnam, & nonnullos etiam nocturnas comessationes. Ex quibus planè constat, cœnam fuisse præcipuam, & communissimam omnibus: alijs verò horis vel ex temporarias, vel etiam populares fuisse escas. Vitio autem datum Vitellio legimus apud Suetonium, qui epulas trifariam semper, interdum quadrifariam dispertiret, in ientaculum, & prandium, & cœnam, & comessationes. Sed melius singularum vsum distinguemus.

Cœna in cōmuni vsu.

Ientaculum, Prandium, & Merenda.

IENTACVLVM, quòd Græco interprete super Homeri Odyss. XXIIII. ἀκράτισμα videtur dictum, & ientare (vt inquit Festus, & Isidorus) ieiunis erat primus cibus matutinus, quam horam, atque vsum Martialis etiam indicat in Apophoretis.

Surgite iam pueri, vendit ientacula pistor,
Cristatæque sonant vndique lucis aues.

Suetonij quoque testimonio, qui id etiam vitium inculcat Vitellio, vt mane singulos venientes, iam ne ientarent, sciscitaretur. Prandij verò, quod sequitur, frequentiùs apud auctores fit mentio, ac æquam fuisse conditionem cum cœna, hæc vespere, vnde & vesperna dicta est, illud de mane, planè indicat Macrobius libro VII. Saturnal. cap. XVII. Inter leges, inquit, de cœnis, & sumptibus imperatum est, vt patentibus ianuis pransitaretur, & cœnaretur. Ex antiquioribus & Græcis meminit Hippocrates, & prandere solitum suo tempore, & cœnare: vtili sanè consilio in II. de rat. vict. prope fin. Semel, inquit, comedere emaciat, siccat, aluum reddit duriorem: prandere verò contrarium facit: qua sententia planè declaratur, quod semel comedere cum antiquis, cœnare tantùm vespere intelligitur: ita, vt cœna fuerit præcipua, nec vnquam esset omittenda. & præterea, quòd bis comedere, prandere mane, & cœnare vespere vtiliùs sit. Ad quæstionem verò an semel, an bis sit comedendum: ratio dictat, præter illas Hippocratis noxas, quòd semel comedere vel hac carere non potest noxa, quòd interposito XXIIII. horarum interuallo, ventre tum famelico, & exhausto, plerunque ex illa vnica cœna maior repletio fit, ac valde noxia, quàm si bipertitis vicibus, & horis suis & pranderetur, & cœnaretur; Vnde minus propterea venter grauaretur. Præcipuè verò attendenda erit cōsuetudo: quæ quoniam tanquam altera natura est, obseruatum iugi exercitatione est à peritis medicis, præsertim in senibus & principibus, quòd siue ex consilio, siue arbitrio, seu quapiam occasione mutari illis contigerit consuetudo; ij breui tractu temporis labi solent in deteriorem statum propriæ naturæ, etiam si ex laboriosa vita ad laudabilem, & quietam fiat mutatio. Quem lapsum recentiori comprobamus exemplo, in Clemente VII. Pontif. qui quinquagenarius, ac valido robore naturæ, mutata consuetudine vt semel tantùm cœnaret, diem totam præsto esset gerendis rebus, vix tribus cum eo victu exactis annis, febre correptus incurabili interijt. Nec alia ex causa Sixtus V. Pont. qui Piceni nostri inclyta gloria, erit cunctis sæculis admirandus, contra omnium bonorum spem, & in maiori

Prādium. *Cœna vesperna.* *Semel an bis comedendum.* *Bis comedere vtilius.* *Cōsuetudo non mutanda.* *Clementis VII. Pōt. ob mutationē vitæ interitus.* *Sixti V.*

iori mole curarum de vita sublatus est, nisi ob viuendi ritus mutationem, quam me consulente, ac familiari medico, per decem & octo annos Cardinalis studiosè seruauerat, vt in minoribus, ac integerrimè sanus vixerit. Cæterùm fuisse vtranque consuetudinem communem, vt Italici, ac Syracusani olim deliciosi populi in Sicilia bis comederent, Græci verò semel; planè attestatus Plato est in epistola ad propinquos Dionis: Quò cùm inquit, peruenissem, nullo modo probare potui vitam illam, quam vocarent beatam Italicarum, & Syracusanarũ mensarum, nempe qui bis die saturi fierent, nec soli noctu iacerent. quam postea sententiam & Cicero attestatus est in v. Tusculan. illam reprehendens consuetudinem (seu potius luxuosam vitam suo tempore) bis scilicet homines fieri saturos, quæ incontinentia (rectè inquit) nec animo, nec corpori, nec valetudini conferre, quinimmo maximè aduersari posset. Nihilominus perseuerasse hunc communem vsum, vt & pranderent, & cœnarent, multæ aliæ passim confirmant auctoritates. Antiquissima Platonis tempore ex Xenophonte eius æmulo, in conuiuio: puerum meum, inquit, non ausum accedere, quia impransus, & nihil portaret secum. Et in Oeconomico ait, Ischomachum leuiter prandere cõsueuisse, vt largiùs cœnaret. Item Plautus in Cistella lepidè, ac nitidè nos ad prandium accepisti. Similiter Plinius in epist. ad Macrinum lib. III. breue dixit prandium, & eodem ferè sensu Horatius in I. serm. Satyr. VI.

Cõsuetudo vetus Italica ex Plat.

Cic. consil.

Ex Xenophonte.

> *Pransus non auidè, quantum interpellet inani*
> *Ventre diem durare.*

In quibus notabile est, quòd & breue prandium dictum est, vel non auidè, sed quantum inani interpellaret ventri. Idem monet Galenus VI. de sanit. tuen. se interdiù cibum non sumpsisse, nisi tardiùs lauaret, vel panem solum, vel mulsam, aut vini modicum: & Seneca ad Lucilium epist. LXXXIII. Post solem panis, & sine mensa prandium, post quod non sunt lauandæ manus. Quàm laudabilem cõsuetudinem in multis hodie ciuitatibus Italiæ seruari videmus, vt interdiu negotijs dediti, modico contenti ientaculo, vel prandium omittentes, protrahant epulas ad vespertinam cœnam. Quàm potissimùm in Vrbe maximis gerendis rebus intenta, Plutarchus comprobauit in Symphos. VIII. Veteres Romanos prandisse parcè, cœnas verò largè adhibitis conuiuantibus inijsse. Quem morem idem Xenophon in vita Cyri seruasse Persas meminit, damnatque aliquos, qui summo mane incipientes, vesperi finirent, dum cubarent. meritò apud me inter bestias connumerandos. Merenda quoque, qui cibus est post meridiem, Nonio, & Festo auctoribus, vetustæ memoriæ est: sic forsan dicta ab ipso vsu, quoniam operarijs communiter esset propria, vti nunc quoque est, qui à pomeridianis laboribus Merendam, hoc est aliquam mererentur refectionem. alioquì minus honestam obseruamus, nec vsitatam ciuili vitæ, immo vitio datam fuisse nonnullis, qui & comessarentur. Nempe quia & comessatio minus tempestiua: nam sicut ientaculum ante prandium, & merenda ante cœnam, sic nocturna erat post cœnam comessatio. Comessatio per simplicem consonantem scribitur à Festo, quæ dicta videtur à comitate, quòd post cœnam, & intempesta nocte vigilantes, vel etiam stantes, nequaquam accumbentes comessarentur, vt Liuius lib. XL. Demetrius iam cœnatus, Quin comessatum inquit, ad fratrem imus? effusissimas verò comessationes Titus ad mediam noctem cum familiaribus extendebat Sueton. Innumeræ præter has occurrunt auctoritates, quòd veteres & ientarent, & comessarentur, frequenter pranderent, frequentissimè verò, & supra omnem fidem sumptuosissimas celebrarẽt cœnas: circa quarum propterea apparatum iam omnis nostra oratio versari debet.

Galeni victus.

Merenda.

Comessatio.

Cœnarum ritus, ac genera.

Cœnarum genera.

LOCVS quidem ipſe tanti apparatus communiter Cœnaculum ab ipſo vſu dicebatur, vt poſtea erit deſcribendum. Cœnarum verò penes illos ritus diuerſa admodum ratio habenda eſt: aliæ enim publicæ erant, aliæ priuatæ, etiã principum. Ex publicis duæ præcipuæ, Sportula dicta, & Recta; quæ officij, ac muneris gratia dabantur magiſtratibus obeundis, in publicisque ſalutationibus. Sportula quidem ſpecimen erat puſillæ cœnæ. Recta quæ plena, ac recto ordine in publica quapiam lætitia à principibus dabatur; vt Martialis ad Domitianum adulatur libro VII.

Sportula. Recta.

Grandia pollicitus quanto maiora dediſti?
Promiſſa eſt nobis Sportula, Recta data eſt.

Varias autem legimus pro arbitrio: Suetonius de Auguſto ſcribit, Conuiuabatur aſſiduè, nec vnquam, niſi recta, & in Nerone, Publicæ cœnæ ad Sportulas redactæ: & vniuerſo interdum populo, vt idem de C. Caligula meminit, in Cõgiario, quod erat pleniſſimum epulum. Congiarium populo bis dedit tricenos Seſtertios, toties abundantiſſimum epulum Senatui, & Equeſtri ordini, etiã coniugibus, ac liberis vtrorumque, poſteriore epulo forenſia inſuper viris, pueris, ac fœminis faſcias purpuræ, ac conchilij diſtribuit. quem morem carpit ſuo tempore Iuuenalis ſatyra I.

Cõgiariũ.

—— nunc Sportula primo
Limine prima ſedet turbæ rapienda togatæ.

Capitolinæ cœnæ.

Ex publicis cœnis multæ aliæ commemorantur: & in diuino cultu Capitolinæ, de quibus Liuius lib. V. Tribus dijs ſacræ, Ioui, Iunoni, & Mineruæ, inſtituto patrum in primis celebres, quas extollit Martialis lib.

Non Albana mihi ſit comeſſatio tanti,
Nec Capitolinæ, Pontificumque dapes.

Põtificiæ.

Pontificiæ, de quibus Macrobius libro III. cap. XIII. In cœna Pontificali duobus lectis decem Pontifices accubuerunt, in tertio tres Virgines Veſtales. Vbi & Metelli Pontif. cœna: quo die Lentulus Flamen Martialis inauguratus eſt.

Augurales. Adijcialis. Dapalis. Saliares.

Augurales Cicero ad Gallum libro VII. In eos cùm incidiſſem in cœna Augurali apud Lentulum, quæ & Adijcialis cœna dicta videtur, in qua videlicet ſemper aliquid, veluti maiori luxu adijciebatur. Rauiſ. Textor, & item Dapalis, vt Feſtus, multis opulenta, ac magnificè dapibus inſtructa. Saliares cœnæ, à Salijs Martis ſacerdotibus inſtitutæ, Apuleio teſte libro IX. Amplæ, inquit Feſtus, ac portandis per Vrbem Ancilibus, armis videlicet tanquam à cælo miſſis, cum tripudijs in ſignũ lætitiæ, & qui ſaltu canerẽt, quem ritum ceù memoria dignum recenſuit Virgilius VIII. Aeneid.

Hinc exultantes Salios, nudoſque Lupercal,
Lanigeroſque apices, & lapſu ancilia cœlo   *Extollunt.*

Ancilia quæ fuerint. Cereales cœnæ. Nephalia Populares Saturnales.

Cicero ad Atticum libro V. Cùm opiparè ſaliarem in modum epulati eſſemus. Cereales cœnæ, in quibus ſacrificijs nephas eſſet cum vxore concumbere, aut vinum in cœnis adhibere. quæ & Nephalia Feſta videntur dicta, Suida, & Feſto. Vnde Plautus in Auluh. Magadorum illudit Cereri nuptias eſſe facturum, quod nihil vini fuiſſet adlatum. Populares populo datæ, vt in triumphis, in templi dedicatione, & in communi lætitia, quales & Saturnales, plebi communes, & ſeruis, quibus ſolemne erat, vt nunc quoque mactare porcum. indicat Martialis in Apophor.

Lætè tibi faciet bona Saturnalia porcus.
Inter ſpumantes ilice paſtus apros.

Triũphales.

Triumphales, Plinius libro XIIII. cap. XV. C. Cæſar Dictator Triumphi ſui cœna,

A cœna, Vini Fasterni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuia distribuit. Idem de Hispaniensi triumpho, Epulo verò in tertio consulatu, Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum dedit. Nuptiales, Apuleius libro VI. Cœnam nuptialem exhibitam narrat, ad ea, quæ postea dicturi sumus de ordine deque lautis,& deliciosis cœnis valde notandam, his verbis. Accumbebat summum torum maritus, Psychen gremio suo complexus, sic & cum sua Iunone Iupiter, ac deinde per ordinē toti Dei. Tunc poculum nectaris (quod Vinum deorum est) Ioui quidem suus pocillator, ille rusticus puer dedit, cæteris verò Liber ministrabat. Vulcanus cœnam coquebat. Horæ (quæ pro quatuor anni temporibus figurantur) rosis, & cæteris floribus purpurabant, omnia gratiæ spargebant balsama. De Nuptialibus item Horat. libro III. Saty. XI. Vbi solemnia B nuptiarum explicat,& repotia, qua die sponsa post nuptias redibat in gratiam, ac compotationes parentum, teste Porphyrione.

Nuptiales.

Illo repotia, Natales aliosue dierum
Festos ablatas celebret.

Repotia nuptiarū.

Quo intelligitur,& propinquos albis indutos accubuisse. Natalitiæ cœnæ,& in his notantur solemnia gaudia, apud Plautum in Persa. Hùc age, accumbe. Nunc diē natalem meum inter nos agitemu amænum. Date illi aquam manibus, apponite mensam. Cicero in ij. de Anton. Hodie non descendit Antonius, dat natalia in hortis. Ferales cœnæ, quibus epulæ à Feralibus in mortuorum sepulchra inferebantur, ac funesta omnia, vt in Fastis Ouidius libro ij.

Natalitiæ. *Ferales.*

Hanc quia iusta ferunt dixere feralia lucem. Et Iuuenalis.

C *Ponitur exigua feralis cœna patilla.*

Hæc & Parentalia videntur festa. in quibus Inferias celebrantes, funestis vestibus induti, conuiuantes tamen albati, cœnatoriam vestem sumebant albam. Vt Cicero in Vatinium. Cedo, quis vnquam cænauit atratus? Complures præterea solemnes leguntur certis annis temporibus, ac diebus: Vt Saturnalibus festis Decembri mense. Bacchanalia Nouembri, Februa,& Feralia Februario, Majori mense Maio, Iuniorum Iunio. In Bacchanalibus erant Oinophalia, apud Arnobium descripta. In Thijs etiam Baccho sacris, quæ nocturnis celebrarentur Vinis. & item Trieterica Baccho, quasi Triennalia; & Vinalia, seu Dionysia, in quibus Vini pateras noctù per totam Vrbem ferebant: ac duplex eorum erat solennitas apud Varronem, & Plinium: altera à Vinis degustandis ix. Ka-D lendas Martij, cùm vina pura esse putabantur: altera, quæ & Rustica dicta est, Festo auctore XII. Kalend. Septembris: Quo tempore (ni fallor) elapsi iam anni, & insolata per totam æstatem vina haurirent, gustarentque quam acquisierint qualitatem, eademque reponerent per hiemem in cellarijs. quas vinorum mutationes in primis commentarijs recensuimus. De luxuosis cænis passim leguntur exempla: inter quas Lurconianæ, & Apicianæ, quas detestatus est Plinius, quasi totius antiquitatis censor, libro x. cap. xx. & xl. M. Apicij inuentum, Phœnicopterum linguis, fico, caricisque saginatis, ac inter epulas paratis, præter alia vitia. quæ imitatus quasi ad illius inuidiam Heliogabalus, Lampridio teste, edebat sæpe cristas Vini gallinacei demptas, linguas pauonum,& Lusciniarum, addidit & dapes extis mullorum refertas, & cerebellis phœni copterum, E turdorum, & perdicum ouis, & capitibus, &, vt nihil deesset insaniæ, calcanea etiam comedit sæpius camelorum.

Parētalia Inferiæ. *Solemnes cœnæ.* *Bacchanalia.* *Dionysia vinorum.* *Luxuosæ.* *Apicianæ.*

Leges latæ de Cœnis.

EX aduerso, pro illa adolescentis Reipubl. seueritate, latæ leges leguntur de parsimonia in epulis, tam publicis, quàm priuatis. Primùm Fannia lex, Fannio,& M. Valerio Messala Coss. deinde Licinia, postea Sullana, Aemilia, Orchia,

Leges latæ conuiuales.

chia, Didia lex edita de quibus ex A. Gellio accuratè exscripsit Ful. Vrsinus, antiquarum rerum obseruantissimus, ad quem hæc legentes, vt multa alia delegamus, In Priuatis verò cœnis antiquior videtur illa lex, quam Macrobius retulit libro iij. cap xvij. De cœnis inquit, & sumptibus imperari cæpit, vt patentibus ianuis prandit aretur, & cœnaretur: vt non solùm qui prandia cœnasve maiore sumptu fecissent; sed etiam qui ad eas vocati essent, atque interfuissent, eisdem pœnis legis tenerentur. In priuatis commemorantur Cœna pura, & simplex, absq; animalium sanguine parata, nuda, ac frugalis mensa, ac in tenui supellectili. Item Dubia, vt apud Horatium I I. Sermo. Satyr. I I.

Priuatæ cænæ. *Cœna pura.* *Dubia.*

Quæ simplex olim tibi sederit; at simul assis
Miscueris elixa simul, conchilia turdis, *Vides vt pallidus omnis*
Cœna desurgat dubia.

Confusam significans, nec sanam ob diuersitatem, ac vitæ noxiam. In priuatis etiam & principum cœnæ. vt in publicis ludis, ac lætitia, vel natali principis, vel ad luxum, ac diuitiarum ostentationem. Vt de Assueri Assyriorum regis conuiuio legitur opulentissimo, in Hester. de Alexandro Magno non minus apud Arrianum, & Q. Curtium, & de luxiosissimis Cleopatræ conuiuijs M. Antonio Triumuiro, quæ opportunè magis remittimis enarranda. His planè exemplis adeo Varijs, & conuiuiorum, & personarum planè constat, quod nec loci erat eadem ratio.

De loco Triclinij.

Loci ratio in triclinijs. PRO Triclinij tamen apparatu. Locus in primis proponitur, quod Cœnaculum dicebatur, οἶκος græcis. Vt Varro in I I I I. de ling. lat. Sicut Penarium, vbi penus, vbi cubabant Cubiculum; ita vbi cænabant, Cœnaculum prisci dixere. addit Festus in superiori præsertim domus parte, & hiemalibus cœnis, sic & æstiuis ad frigus captandum, Varro. In atrijs legitur, & in hortis: dicitur & Cœnatio in ima domus parte, vel locis patentibus. adde & in campis. Vt in Assueri iam dicto conuiuio, quod is dedit vniuersis sui regni ductoribus. & in militari conuiuio Alexandri, Plutar. legitur & Cœnatiuncula, quæ & Diæta Græcis videtur dicta pro angusta cœna, ac breui loco, quæ vox & pro quocunque recessu loci vsurpatur, vt de Pliniano fonte Plinius in epist. Fons inquit, vbi per saxa decurrit, cœnatiuncula excipitur. Adde cum luxuosis etiam iocosas mensas (Plinio libro x I I. cap. I.) Licinium Liciæ legatum super Platano cœnasse cum viginti octo conuiuijs, largè ipsa toros præbente fronde. Item Caium principem in Veliterno rure, cum quindecim conuiuijs, ac ministerij capace triclinio sub Platano, Horatius in I I. ode x I.

Cænaculũ. *Cœnatio.* *Cœnatiuncula, & Diæta.* *Iocosæ super Platano.*

Cur non sub alta vel Platano, vel hac
Pinu iacentes sic temerè, & Rosa *Potamus vncti.*

Laqueatæ Cœnationes laqueatæ, in alta scilicet domus parte apud Suetonium leguntur, in domo Aurea Neronis: in qua videlicet ex laquearibus altis, & eburneis tabulis versatilibus flores, & vnguenta pretiosa cœnanti desuper spargerentur. Idem dictum est & Triclinium receptis è Græcia vocibus, nempe à tribus lectis, quod primùm fuit institutum è tribus gratijs, auctum postea pro Musarum numero vsque ad nouem, & ampliorem numerum: cui consentit Pollucis interpretatio, quòd sicut à tribus lectis dicebatur τρικλίνιον, ita πεντεκλίνιον, ἑπτακλίνιον, ἑκατοντακλίνιον, quinque, septem, decem, centum lectulorum, & mensarum. Propriè verò de recti conuiuij ratione, decernit ex Varrone A. Gellius libro x I I I. cap. I I. Vt cùm paucissimi conuiuæ sint, nō pauciores intelligantur, quàm tres; cùm plurimi, non plures quàm nouem. Sed aliquando & triclinij nomine intelligebantur ipsi lectuli. Vt Plutarchus, Cæsar inquit, in epulo inuitauit populum

Tricliniũ, & eius genera.

centum

A centum viginti millibus Tricliniorum. Et apud Ciceronem in Verr. IIII. In foro sibi triclinia strauerat, & paulo post, Imperauit vt in foro sibi medio lecti sternerentur. Et Plinius libro XXXIII. cap. XI. Argentea commemorat triclinia. Et item, Deliaca inquit æris tricliniorum prima gloria, pedibus, fulcrisque. M. Tullius præterea & Conclaue vocauit cœnaculum. Conclaue inquit, vbi epulabatur Scopas, concidit. hæc de loco, vbi cœnæ parabantur, & de Triclinio.

Triclinia pro lectis. *Conclaue.*

Mensarum ordo, ac distinctio.

MENSAE porrò, quæ in Triclinio parabantur, ac lectulorum simul forma, & materia pretiosæ, magnificis, vt dicemus, splendebant ornamẽtis, Mensa dicta Varrone teste in IIII. de ling. Lat. quasi μεσα Græcis, & media quòd in medio trium, vel plurium lectulorum pararetur. In primis verò animaduertenda Mensarum distinctio est, Mensæ nomine triplicem haberi significationem. Propriè intelligitur pro materiali mensa, & prima parte in Triclinio cum lectulis suis, quam nunc describemus. altera apparatus videtur seorsum à Triclinio, & in Penario, iuxtà poëtæ dictum.

Mensa quid. *Triplex significatio.*

Quinquaginta intus famulæ, totidemque ministri.
—— quibus ordine longo. Cura penum struere. &c.

In quo videlicet Penario, intus duplex erat mensarum apparatus: Mensa scilicet escaria dicta apud Varronem, cum Repositorijs suis, in quibus à dispensatore imponerentur varia escarum genera, quæ ex ordine mittendæ essent, ac inferendæ ad mensas Triclinij. Et seorsum erat mensa Vinaria, in qua vinorum esset apparatus, cum Abacis suis, phialis, poculis, as cyathis à moderatore vinorum per pincernas mittendis, vt postea dicemus. Tertio mensæ quoque nomine intelligebantur ipsæ epulæ, ac Disci, in quibus epulæ iam paratæ, per Dapiferos inferrentur, atque harum duplex in tota cœna erat dispensatio, ac duplex dicebatur mensa: prima epularum, carnium, piscium, ac aliorum obsoniorum; secundo verò pomorum, ac bellariorum, de quibus postea in ministerijs mensarum dicendum erit. Primùm ergo de loco, ac forma, seu collocatione propria mensæ: erant quidem mensæ pro conuiuarum ratione in spatioso Triclinio collocatæ, cum suis erga parietem lectulis stratis, ac plures eodem ordine: vtrinque à spondis lecti, & mensæ in medio exæquatæ. quibus à tergo debita erant spatia, vnde accumbentes ministeria reciperent, adstarentque ministri vel ad pedes, vel ad latera, & qui obsequijs adessent. An quot mensæ, tot lectuli: ex antiquioribus apud Homerum cœnis, notauit Athenæus libro I. Heroas singulos singulis accubuisse mensis, ac lectulis: induxit postea luxus, vt plures personæ ex vno lecto ad vnam in medio mensam accumberent. quemadmodum posteà de lectulorum forma dicemus.

Mensa Escaria. *Mensa Vinaria.* *3 signific. Epulæ.* *Duplex mensa.* *Locus mensarum.*

Mensarum Forma, ac Materia.

NVNC de forma mensarum, testatur Varro lib. IIII. iam citato, Mensas primùm quadratas fieri solitum, & in castris vsitatas suo tempore, postea rotundas factas, Græcorum more. σφαιρώδεας τράπεζας, Athenæus, orbiculatas Festus, & quandoque orbes, Iuuenal. Saty. I.

Nam de tot pulchris, & latis orbibus. Et item Martial.

τράπεζαν verò, quasi τετρὰ πόδαν à quatuor pedibus, vt apud Homerum. I. Odyss. ξεστὴν ἐτάνυσσε τράπεζαν, positam extendunt mensam. modò τρίποδον legimus, quòd tribus staret pedibus, & quandoque nobiliori arte Μονόποδον vno pede. Plinius lib. XXXIIII. cap. III. Triclinia ærata, abacosque, & Menopodia Gn. Manilius Asia deuicta primùm inuexit triũpho suo. Erat & bipes vilior. vt Mart. lib. XII.

Monopodium. *Bipes mẽsa.*

Ibat

Ibat tripes grabatus, & bipes mensa.

Tripodes. Quales & in marmoribus Romæ videmus aliquas. Digniores erant Tripodes, & heroum munera, in signum, quia non facile succumberent: quales Vlixi donasse Alcinoum regem meminit Homerus Odys. VIII. ad quæ videtur Horatius allusisse munera, IIII. carminum Ode. VIII.

Donarem tripodas, præmia fortium. *Graiorum.*

Eadem & Ouidius notauit in Epistola Briseidos ad Achillem.

Viginti fuluos operoso ex ære lebetes,
Et Tripodas septem pondere, & arte pares.

Quo breui disticho notatur ad decorem, in Triclinij mensas pares consueuisse fieri, forma, & altitudine, & materia: sicut & lectulos pares dicemus inferius. Et item ministros, vt Virgilius.

——Totidemq; pares ætate ministri. Et eodem cultu ornati.

Rotundæ. *Materia.* Rotundas verò fieri consueuisse, ait quoque Plutarchus, vt inter conuiuantes significaretur æqualitas. Materiam mensarum communiter ligneam legimus, & ex acere verò nobiles, Plinio teste, ligno videlicet solido, crispo, & vndulato pulcherrimas. Vt de mensa Acerna apud Martialem in Apophoretis.

Non sum crispa quidem, nec crispæ filia Mauræ:
Sed norunt lautæ & mea ligna dapes.

Signum Sitim. Cedrus Libani. *Cedrus Atlantica.* Legitur in scripturis sacris ex ligno Silim. quas nonnulli interpretes Cedrinas opinantur: ex ligno scilicet Cedri Libani mõtis in Palæstina pretioso, quod per secula maneret incorruptibile. preciosissimas verò mensas ex Cedro Atlantica, quod lignum quanquam proceritate & robore cederet Cedro Libani; hoc tamen in Mauritaniæ montanis nascens ad vsum præcipuè mensarum deliciosissimum plerique auctores describunt, Athenæus, Seneca, Lucanus, Horatius, Martialis & Plinius libro XIII. cap. XV. ad insaniam vsque inquit expetitum, crispis, » & intercurrentibus ligno circulis, maculisque, ac nonnullis caudæ pauonum » oculis æmulantibus; ex quo mensæ propterea incredibili precio in illa luxuria » temporum, vt lati fundi taxatione vænirent, si quis predia tanti mercari velit, *Mẽsarum precio immensa.* ait Plinius. quod precium ingens, Seneca libro de Beneficijs XII. cap. X. æstimatum inquit Senatoris censu; eoque preciosius, quo lignum in plures nodos arboris infelicitas torsit. Senatorium autem censum supputant periti quidam ex Suetonio in Augusto, fuisse ex nostrati nomismate ducatorum XXX. millia quo stante, vnam, quam proponit ibi Plinius Ciceronis tabulam sextertijs quingentis, hoc est ducatis aureis XII. millibus, & quingentis vænisse, minoris precij si » aurea fuisset, vt ex Martialis dysticho elicitur, in Apophoretis.

Accipe felices Atlantica munera syluas,
Aureos qui dederit dona, minora dabit.

Sed quæ maiora pretia in eiusmodi mensis quærimus, quàm quæ de Senecæ di» uitijs meminit Dio Cassius, quingentas mẽsas habuisse ex Cedrino ligno, easq; *Mensæ ex marmore, & æratæ.* eburneis pedibus ornatas? Sumptuosas quoque mensas in illa adhuc populi Romani frugalitate commemorat Macrobius III. Saturnal. Metellum in pontificatu suo conuiuium dedisse, in qua domus suprà modum ornata, triclinia lectis » eburneis strata, mensas ex generoso marmore, vel ex ære, aut argento cælatas, » & aureis ornamentis tripodas posuisse, alias altas sponda, alias humiles.

Lectulorum, ac mensarum appparatus, ac locus.

Œcus, οἶκος, domus & pars. HANC verò Mensarum, ac Lectulorum simul dispositionem, planè magis ex communi loco, vbi pararentur demonstrabimus. Apud Græcos auctores οἶκος legitur, quæ propriè est domus: lata verò significatione intelligitur quæcunque in domo spatiosa pars, in qua auctore Vitruuio lib. VI. cap. X.

vnum

vnum, vel plura sterni possent triclinia. Ita, vt tam locus, quàm lectus (quemadmodum ex Iul. Polluce diximus) pro sui capacitate Triclinos, tetraclinos, eptaclinos, decaclinos legatur. quam interpretationem apud Guilelmũ Philandrum in Vitruuio, distinctè verò magis apud Petrum Ciaconium, & Fuluium Vrsinum peritissimos scriptores explicatam habemus. Nempe quòd locus, œcus, conclaue, basylica, Sala nostris vocata, pro sui magnitudine (quanquam etiam lectos non haberet (vt ex Athenæo elicitur libro II.) τρικλίνιον dici poterit, τετρακλίνιον, ἑπτακλίνιον, à tribus, quatuor, septem lectis, & à quocunque lectulorum numero, quos caperet. Et lecti ipsi pariter, qui tres personas, quatuor, septem, vel nouem caperet, τρίκλινοι: τετράκλινοι, ἑπτάκλινοι, ἐννεάκλινοι dicerentur. quo sensu citatur ab Athenæo Antiphanes Comicus, qui lectum videtur τρίκλινον dixisse, quia tres in eo discumberent. Ex quo patet, quod Triclinij nomine, non solùm locus in domo, & οἶκος, sed lectus etiam discubitorius quandoque diceretur: & latiùs adhuc, vbicunque loci fieret apparatus (vt multis iam exemplis declaratum est, in horto, in foro, in campis, super Platano, id erat communi significatione Triclinium. Auctor est Cicero pro Murena, Q. Tuberonẽ Triclinium in foro dedisse, Punicanis lectulis stratis. Varro item lib. III. locus ait, erat excelsus, vbi Triclinio posito cœnabatur. Et Vitruuius loco citato, Oecos quadratos in domo statuendos ampla magnitudine, vti faciliter in eis, Triclinijs quatuor stratis (quoquo versus vno) locus posset esse spatiosus. Quæ interpretatio ad illum vsum antiquitate obscurum, non paucas aperire potuit auctorum perplexas, ex iam dictis, ac dicendis sententias.

Triclinij communes voces. — *Lecti Triclinij.* — *Oecus pro parte in domo.*

Lectulorum conuiualium ratio.

RVRSVS de lectis multa notatur varietas, ac maior luxus. Alij Tricliniares leguntur, quibus in Triclinio apposita coram mensa accumberent: alij Cubiculares, vbi dormirent vt Lampridius scribit, Heliogabalum solido argento habuisse lectos, & Tricliniares, & Cubiculares. Et Cicero cubiculares commemorat in II. de Diuinat. Tricliniares autem in Verrem. III. & Plinius lib. XXXVII. Gn. Pompeium in tertio triumpho, quem de Piratis, Asia, & Ponto duxit, lectos tricliniares tres ex auro transtulisse. Lecti dicebantur, vt Varro in IIII. de ling. Lat. interpretatus est, quòd ex lectis herbis, stramentisque lecti erant, ante vsum tomenti: & etiã quia veteres Græcam vocem imitati sint, qui λεκτρὸν dicunt lectum. Forma, ac materia varia: nam in marmoribus Vrbis, & quadrati spectantur adfabrè elaborati. id videtur quidem Græcè σκιμπόδιον dictum, non à pede simplici, quod μονοπόδιον mensæ genus dictum est; sed, vt Hesychius interpretatur) σκιμπόδιον μονοκοίτην, quòd vnum caperet accumbentem, à σκίμπω voce, qui humilis & simplex lectulus, diurnæ quieti, vel conualescentibus accommodus. Vt apud Gellium lib. XIX. cap. X. Cornelium pedibus tunc grauiter ægrotum offendimus cubãtem in Scympodio Græciensi. Lectulorum præterea obseruamus non vnam fuisse formam, sed alios simplices, vt singuli singulum haberent. alij pro latitudine plurium simul personarum erant capaces. quod ex illo Horatij carmine iactari solet,

Sæpe tribus lectis videas cœnare quaternos. I. serm. sat. IIII.

Nempe in quibus terni, quaterni accumberent, & in totum duodecim. Adhuc magis apud Macrobium lib. III. cap. XIII. In cœna Pontificia duobus lectis decem Pontifices accubuère, in tertio tres Virgines vestales. Alij adhuc capaciores fiebant lunata specie, quod lecti genus à figura Sigmæ C, Græcæ litteræ Sigma dicebatur. in quo videlicet hemicidi forma plures circà vnam mensam, (vt reor) rotundam accumberent. Id videtur intellexisse Cicero, Memini inquit Lælium in hemicyclo sedentem. ni potiùs hemicycli nomine publicas intellexerit

Lecti Tricliniares, & cubiculares. — *Forma.* — *Scimpodium.* — *Diuersæ for.* — *Sigma lectuli genus.* — *Cicero de Amicitia.*

lexerit Exhedras in Thermis, vbi sedentem in medio, quasi in Cathedra oratorem omnes circumsedentes conspicerent, vt ibi hunc locum exposuimus. Proprium verò vsum expressit Martialis in Apophor. de Stibadio.

Accipe Lunata scriptum testudine Sigma,
Octo capit, veniat quisquis amicus erit.

Et lib. x. Epigrammatum,

Septem Sigma capit, sex sumus, ecce lupus.

Sordidum hunc indicat vsum Cicero in Pisonem. In qua serui sordidati ministrarent, etiam senes, Græci accumberent stipati, quini in lectulis, sæpè plures, ipse solus. Respondet ad hanc Sigmatis figuram lectuli marmor, quod ex Mutinensi recensuit Gulielmus Philander in Adnotat. Vitruuij libro v. vbi in subsellio semicirculari, extenso ab summo ad imum lectulo (quanquam plurium esset capax) accumbit vnus in sinistrum cubitum, qui posita coram breui tripode rotunda cœnitaret, communi quidem apparatu. Altitudo lectorum, vt in omni marmore apparet, supereminens erat mensis, quare ascendendum erat per gradus, quos Varro in IIII. de ling. Lat. trifariam ponit varios, per scabellum, si simplex sufficeret scansio: per scamnum si altior lectus: per gradus autem, vbi duplicata inquit, esset scansio. quam altitudinem Athenæus trium facit cubitorum, lib. XIII. Scabellum verò suppositum pedibus meminit Homerus I. Odyss. in Mineruæ conuiuio ὑπὸ δὲ θρῆνυς ποσὶν. Pares verò cùm essent in eodem Triclinio, altiores tamen videntur fuisse illustrium virorum. Vt in II. Vergil.

Marmor Mutinense.

Altitudo.

Scamnum & scabellum.

Inde toro pater Aeneas sic orsus ab alto.

Humiles verò lecti minus honesti erant, sicut etiam de mensis diximus, de quibus Isidorus libro xx. cap. xi. Punicani lecti parui, & humiles, primùm à Carthagine aduecti, & inde nominati. Haud tamen dedecus videtur, in eodem triclinio pro dignitate personarum fuisse aliquanto dispares. Vt Plautus in Persa. Summates viri summi accumbunt, ego infinatis infimus. Vel ad pedes, & parciore mensa, vt de principum liberis meminit Tacitus de Nerone. Vel ad fulcra lectorum.

Punicani lecti humiles,

Lectulorum materia.

De materia, Seneca in Epistol. Tuberonem scribit ligneos lectulos in publicum strauisse Acere, fago, terebyntho, quæ vilior erat materia. ex Citro postea dignior, vt item mensis dictum est. Vt Persius satir. I.

Materia.

——— non quicquid denique lectis Scribitur in citreis.

Lignei.

Ornamēta

Postea eburneis operiri cœpit ornamentis, refert Macrobius ex indice cœnæ Metelli pontif. aliàs citato. Et testis testudineis, Plinius lib. XXXIII. cap. XI. Testudinis putamina secari in laminas, lectosque & repositoria ijs vestiri Carbilius Pollio instituit. Et inferius, Lectos mulierum totos operiri argento. Idem & aureos fecit libro XXXVII. cap. II. Humiles lectulos, vel extemporaneos meminit Seneca de sua humilitate, his verbis: Culcitra in terra iacet, ego in culcitra: ex duabus penulis, altera stragulum, altera opertorium. Fulcra, quibus lecti forma strueretur, simili genere ligni aliquo fiebant solido, acere, buxo, terebyntho, cedro. antiquissima subdit gloria æris Deliaco fuit, tricliniorum pedibus, fulcrisque. Et item Triclinia ærata, abacosque, & Monopodia Gn. Manilium Asia deuicta primùm inuexisse triumpho suo. Notantur, & lecti sine fulcris, apud Varronem, humiles forsan & pauperis impensæ. Leguntur porrò in opere lectulorum hæc tria, Sponda, Pluteum, Anaclinterion, siue reclinatorium: de quibus aliquam apud nostros interpretes inuenio ambiguitatem, quæ mihi ex ritu ipso sic explicanda videtur. Erat Sponda fulcrorum lecti vtrinque pars, seu lignea, seu qualis dicta est preciosa, & solida, super qua accumbens niteretur cubito, & brachijs, vel nudis in simplici cœnaculo fulcris

Extemporanei,

Fulcra,

Aerea.

Sponda.

A fulcris vel stratis insuper accubitorijs, & puluinaribus, quæ dicemus, ostro ornatis, ac preciosis id genus stragulis, vt in Didone Virgilius.

Aurea (se) composuit sponda, mediamque locauit.

Pluteus autem non videtur fuisse de aliqua essentia lecti, nec mensarum; sed significare exterius spatium à lecto, eiusque mensa ad parietem retrò, & ad latera, in quo circum adstantes, ac ministratores adsisterent. Ad hoc facit plena historia Plutarchi Sympos.lib.1.q.111. de omni ordine lectorum, & conuiuantium: vbi, inquit, secunda mensa ad primam (hoc est ad proximam) applicata, angulus flexu suo intercapedinem facit, quæ spatium accedendi, alloquendi, ac audiendi præberet. Qua plutei voce architectonica vtitur sæpè Vitruuius, modò pro intercapedine inter se columnarum, modò pro ipsis intercolumnijs. B. planè verò ad hunc sensum facit libro v.cap.x.de spatijs balnearum. Aluei, inquit, seu balnei latitudo inter parietem, & pluteum (extremam scilicet oram balnei) non minus sit pedes senos. Idque planè magis explicatur auctoritate Suetonij, de Caligulæ contemptu, Qui quosdam inquit, summis honoribus functos ad essedam sibi currere togatos per aliquot passuum millia, & cœnanti modò ad pluteum, modò ad pedes stare succinctos linteo passus est. Anaclinteria quoque pertinent quodammodo ad spondam, deliciosum scilicet lectuli ornamentum, sonat hæc vox Ἀνάκλιτος, καὶ ἀνακλιτος reclinatum, quæ erat superior à sponda lecti fulcrorum pars repanda & reclinata: quales hodie videmus complures seniorum sellas puluinis sericeis munitas, in quibus post cibum sedentes reclinata ad libitum ceruice, diurnam captant quietem. Hanc mihi interpre- C tationem aperuit vsus, & Spartiani auctoritas in Aelio Commodo, quam appellat Accubationem, ipsiusque artem vsus, ac vocem reddit clarissimam. Lectum, inquit, eminentibus quatuor anaclinterijs fecerat (ante scilicet & retro, & vtrinque ad spondas) minuto reticulo vndique inclusum, eumque (ceù gratiosum capiti puluinum) folijs rosæ, quibus demptum esset album replebat, iacensque cum concubinis, velamine de Lilijs facto, se tegebat, vnctus, odoribus Persicis preciosissimis. iamque illa frequentantur à multis, quòd & accubationes, ac mensas de rosis, ac Lilijs fecerit, & quidem purgatis. hæc ille quid in illo ritu accumbendi deliciosius? Gratam eiusmodi pausam à cibo, leni versiculo expressit Horatius 11.sermo. satyr.1111.

Languidus in cubitum iam se conuiua reponet.

D Et quemadmodum Corn. Tacitus de Nerone, recliuem manere dixit, cùm dissimulantem scilicet in ipsa mensa datum Britannico venenum: ille (inquit Tacitus) vt erat recliuis, & nescio similis. (in ipso videlicet accubitorio) imputans illum morbo comitiali esse obnoxium.

Plutarchi locus. Vitruuij. Anaclinteria. Reclinatorium. Accubationes. Se reponere. Recliuis.

Accubitoria, & stragula lectorum.

PORRO iam de Accubitorijs, quæ in lectulo supponebantur accumbenti, plura leguntur genera, sicut & ipsæ voces declarant, Torus, Stibadion, Stragulum, Lectisternium, Culcitra. Simplex, ac primus accubitus videtur fuisse in herbis, quas natura, ac locus suggereret. Exemplo ex antiquioribus apud E Xenophontem in Cyro lib. v1. Græci inita pace, hospitaliter Paphlagones acceperunt, ac satis opulentè sunt conuiuati, lectis fronde stratis, ac poculis in potando corneis, qualia scilicet in ea regione inuenère, viridante toro consederant herbæ, Virgilius, & Apuleius in x. Psyche in ipso toro graminis suaue recubans. Postea è tortis herbis cœpit fieri: Vnde Torus videtur dictus Varrone teste de ling. Lat. quòd initio tortis fiebat herbis, Et Plinius libro v111.cap.lv111. Antiquis enim torus è stramentis erat. deinde ex substratis pellibus ante Homeri ætatem, vt in 111. Odys. Pellibus, ex Cicerone pro Murena. Q. Tuberonem

Cubitaria. Torus. Pellibus hædinis.

» requisitum à Q. Fabio Max, vt in epulo Africani nomine Triclinium sterneret, » (in publicum Seneca) Lectulos Punicanis pellibus hedinis strauit. quæ res eundem prætura, quam petebat, deiecit. Meminit Valerius Max. lib. IIII. cap. III. Catonem pro stragulo semper hædinis pellibus vsum fuisse. Et Lampridius de Heliogabalo: Nec cubuit in accubitis facile, nisi quæ pilum, leporinum » haberent. quare posterius ad luxuosa stragula deuentū est. Stragulum, & stragula vestis Cicerone, & idem ferè Græcis στιβάδιον, nam vt stragulum dictum est, Varrone teste, quoniam herbis tortis, sic & stramentis fulctos lectos parari consueuerat. στιβάδιον, vt Gaza interpres est, à στοιβὴ dictum, herba surculosa, sicut & fœnum, & palea, & vlua ad hunc vsum recepta, vt de lecto pauperis Philemonis modulatur Ouidius.

Stragulū & stragula vestis. Stibadium

——— in medio (.s. domuncula) torus est de mollibus vluis, *8. Meta.*

quæ & ipsa promiscua vox est, de palustribus id genus herbis, vt Virg. in II.

Limosoque lacu per noctem obscurus in vlua. Delitui. *Vlua.*

Tori verò nomine totum lecti apparatum significare visus est: d.

Inde toro pater Aeneas sic orsus ab alto.

Torus pro toto lecto.

quare dignis plerunque epithetis ornatur, Torus sacer, iugalis, cultus, mollis, genialis. Vt item Virgilius in VI.

——— Lucet genialibus altis——Aurea fulcra toris.

Toral & Toralia.

A toris Toralia dicta sunt, quæ lectorum supellectilis. Et toral, tàm de vili, quàm de delicioso, vt Horatius in epist. I.

——— nec turpe Toral, nec sordida mappa. Corruget nares.

& in I. sermo.

Et Tyrias dare circum toralia vestes,

Vestis.

Vbi vestes ponit pro omni supellectili. Sicut Cicero sæpè in Verrem IIII. Per » triennium isti Lamia nobilis mulier plena domo telarum stragulam vestem confecit, nihil nisi conchilio tinctum. quem imitatus Virgilius in I. Aeneid.

Picta vestis.

Arte laboratæ Vestes, ostroque superbo. Et item:

Conuenère toris iussi discumbere pictis. Vbi pictis pro elaboratis.

» Vt idem Cicero in V. Tusc. VIII. Dionysius iussit hominē in aureo lecto strato, pulcherrimè textili stragulo, magnificis operibus picto collocari. Culcitrā quoque in straguli vsum venisse legimus apud Varronem eodem libro IIII. quòd fœno, aut palea, siue ex pluma fuerit conculcatum, & tomento. hoc est tonsa » lana, quo Culcitræ fariuntur. Idem Cicero III. Tuscul. Collocemus hunc in » Culcitra plumea, psaltriam adducamus, Cedrum incendamus, demus scutellam dulciculæ potionis, aliquid prouideamus & cibi. Circense autem tomentum, ex harundinum mappis, quo stragula in ludis Circensibus sternerentur. quo vsu Stramonia dicta videtur exotica voce Typha Dioscoride lib. III. cap. CXVI. inter vluas nascens, cuius pappos tomenti vice in stragulis plebecula recipit. Στρῶμα Græcis, & stragulum dicebatur, quicquid substernitur. quod & ὑποστρώματα (vt Atheneus ait) voce composita dixère, quasi substratum & substerniculum, quæ & à Latinis recepta est. Græca sunt (idem Varro inquit) Peristromata, & Peripetasmata, tapeti æmula, & textili opere: quæ Martialis picta, hoc est elaborata acu Babylonica cognominauit, & Semiramia lib. VIII.

Culcitra. Stramonia & Typhi. Acu picta.

Non ego prætulerim Babylonica picta superbè

Texta, Semiramia quæ variantur acu,

Tapetia Alexandrina.

Et Tapetia Alexandrina acu picta, & consuta meminit Plautus in Pseudolo.

Vt ne peristromata quidem æquè picta sint Campanica,

Lectisternia delicioss.

Quæ & lectisternia videtur dixisse Liuius in sacris Capitolinis, lib. V. Antiquissimum verò in Babyloniorum luxum fuisse, notatur in libro Hester, de sumptuo- » sissimo Assueri conuiuio, in quo lectuli aurei, atque argentei, qui ornamentis » carbasinis, & hyacinthinis, purpura & bysso splendidissimi fuissent, qui mos & ad ly-

A ad Lybicos transijt reges, vt in Didonis conuiuio cecinit Virgilius, in quo omnia essent --regali splendida luxu, ostroque superbo.

Puluini, & Ceruicalia.

MONSTRANT ea marmora super deliciosos eiusmodi strangulis puluinos positos tricliniares, Varrone in IIII. de ling. lat. ornatissimos, quibus accumbentes cubito inniterentur, iisq; sericeis, auro, ac mira arte contextis, vel acu appictis. Puluini, inquit dicti à plumis, vt Martialis in III. *Puluini.*

Effultus ostro, sericisque puluinis.

Περικεφάλαια sub capite ponenda, hos videtur dixisse Athenæus, ex Eubulo, B Puluillis modicis, ac copiosis vsos fuisse notatur ex Apuleio lib. III. quos inquit maxillas, ac ceruices delicatæ mulieres suffulcire consueuerint. Legimus & Puluinar, & Puluinaria, quasi plumarium (vt idem Varro) quod plumis esset infarctum. & Ouid. in Ponto. *Puluillis exillares.* *Puluinar.*

Incolumis coniunx sua puluinaria seruat.

Dicebantur & Puluinaria in sacris Capitolinis, dum supplicationes pararentur, „ vt Liuius lib. v. Curatum Lectisternium, per triduum habitum, & puluinaria in „ conspectu fuère, primùm Ioui & Iunoni; alterum Neptuno, & Mineruæ; tertium „ Marti & Veneri. Ceruicalia ponit quoque Martialis in Apophoretis. *Puluinaria sacra.* *Ceruicalis*

Tange caput Nardi folio, ceruical olebit,

Perdidit vnguentum cùm coma pluma tenet.

C Scurrile genus, vt reliqua, narrat Lampridius de Heliogabalo. Multis viliori- „ bus amicis folles pro accubitu sternebat, eosque reflabat, ita, vt sub mensis ple- „ runq; reperirentur prandentes. Inter innumera deliciarum exempla, non omittendum, quod Athenæus narrat lib. IIII. Lectos quosdam permagnos tanta va- „ rietate, ac impensa elaboratos, ac ornatos; vt vocati quidam ex hospitibus ad „ cœnam, cunctarentur in tam nobili supellectili accumbere, vel preciosis adeò puluinaribus cubito inniti puluinaribus cubito inuiti. *Folles pro ceruicalibus.*

Cœnatoriæ vestes.

D ERANT & propriæ vestes Cœnatoriæ (δειπνητικὰ ἐνδύματα vocant Græci) quas videntur ad hunc ritum, sicut lectulos & mensas sine numero ac pares, eisdemque ornamentis paratas habuisse: Ciceronis auctoritate in Verrem act. IIII. Iam quæro, vnde tantam Melitensem vestem „ habueris, vnde quinquaginta tricliniorum lectos? quare vestem legimus „ conuiualem, & cœnatoriam, & Nuptialem in Euangel. Et hanc diuersam à balneari veste. Notabile est, quod scribit Lampridius de Alexandro, Thermis suis, & veterum frequenter cum populo vsus est, & æstate maximè; balneari veste ad palatium reuertens, & de Cœnatoria Dio Cassius in Hadriano, Cornelium Frontonem oratorem, cùm Vesperi à cœna domum redijsset, „ intellexissetque ex eo cui patrocinium pollicitus erat, Principem ius reddere, „ veste cœnatoria indutum, vt erat, in ius venisse. Ex quibus intelligitur eius- E modi vestes non vulgares, sed deliciosas fuisse, quibus princeps palam, & in forum orator ambularet: diuersas tamen à communi vestitu indicat Martialis, qui eam circumscribit in Apophoretis. *Balnearis diuersa à cœnatoria*

Non fora sint nobis, nec sint vadimonia nota.

Hic opus est pictis (cum veste inquam Cœnatoria) *accubuisse toris.*

Communiter candidæ videntur fuisse, & lineæ: quare albatos legimus ad conuiuium accedere solitos, quin etiam in feralibus cœnis (vt diximus suprà) funesta deponebant, & albas induebant, testimonio Ciceronis in Vatinium. Cedò quis *Cœnatoriæ candidæ.*

„ quis vnquam cœnauit atratus? vt in epulo Q. Arrij familiaris mei cum toga „ pulla accumberes? Et Horatius in II. Sermonum.

——ille repotia, natales, aliosùe dierum. Festos albatus celebrat.

Cum toga pulla, id est fusco colore, sicut & albatam legimus togam, tunicam, creta adhibita, vt esset candidior, & vt atratam funestam, sic penulam, & sordidatam seruilem. Serui sordidati, Cicero in Pisonē, apud Lipsum antiquarum lectionum obseruantissimum: calceos mulleos, cæreos, albos, herbaceos.

Muliebres Erant & muliebres cœnatoriæ diuersæ, vt apud Iureconsultum: Senatorē quendam muliebribus cœnatorijs vti solitum. Conuiuali veste, Seneca, & toga picta, qualis dicta est Babylonica, acu elaborata. de qua Macrobius lib. III. ca. III. Metellum cum toga picta plerunque amictum accubare solitum. Quarum deliciarum originem iam diximus, ex Liuio lib. XXIX. ab exercitu Asiatico primùm inuectam in vrbem, qui lectos æratos, vestem stragulam pretiosam, plagulas, & alia textilia Romam aduexerint. Vtebantur & pallio: Pallium dictum, & quasi palàm, quod superindutum alijs vestibus intelligitur, propriè Græcorum, vt Romanorum toga. quanquam & aliqua notatur differentia. Suetonius in Augusto, Togas, & Pallia distribuit. Legitur verò in accubitis apud Plautum, Ouidium, & Martialem. Planè verò apud Spartianum in Hadriano. Ad conuiuium venientes Senatores stans excepit, semperque aut pallio tectus discubuit, aut toga submissa. hinc Togati, & Palliati: Suetonius in Cæsare, conuiuabatur assiduè, per prouincias duobus triclinijs, vno quo Sagati, & Palliati, altero quo Togati cum illustrioribus prouinciarum discumberent. Læna similiter, & Penula quædam erant super indumenta; Læna, quasi lanea, ac nobilior describitur à Virgilio in IIII. de ornatu Aeneæ.

Pallium. *Toga.* *Togati, & Palliati.* *Læna, & Penula.*

——Tyrioque ardebat murice læna, Demissa ex humero.

Hyacinthina, Persio: pertusa Iuuenali, quasi aperta manicis. Penula vilior, & Villosa, Scortea, id est pellicea ad arcendas pluuias. Martial. de Penula, in Apophoretis.

Ad subitas nunquam scortea desit aquas.

Magnificauit huius vsum Caligula. qui gemmatas indueret penulas: Sueto. quarum nostro tempore communis vsus est.

Lauationes ante Mensam.

SVMPTA cœnatoria, an antea lauissent: ordo, & modus erat, quem expressimus in Thermis, vt ab hora octaua (vigesima) in nonam exercerentur, & lauarent, vngerenturque, & accumberent. Vt paulò ante de Alexandro Seuero meminimus, ac passim aliæ sunt auctoritates. Quem morem lauandi prius in balneo, ostendunt fuisse antiquissimum, vt Xenophon in suo conuiuio, exercitati vncti, ac loti accubuimus. Similiter Plutarchus in conui. septem sapient. Peruenientibus inquit in cœnaculum, ibi Thales lauare recusauit, quòd vnctum se esse dixit; cæteri vt quisque vnctus, lotus in conclaue introducti. Idem in Dipnosophistis Athenæi frequenter legitur, in Plauto, multis locis, & apud Terentium. Cæterùm, qui non fuissent in balneis, de more ante mensam lauabant manus, vt mox dicemus. Ex itinere lauabant etiam pedes: quod in Vlixe tanquam hospite expressit Homerus Odyss. VIII. ab Euryclia nutrice dum pedes lauaret per cicatricem recognitum, iam admodum anu. Et in Euangelio, Domum tuam intraui, Pedes non lauasti. Communiter autem accumbentes lauabant manus, & ne lecti Stragula inquinarent, deponebant prius soleas, vel soccos. Plautus in Truculento, Iam redijt animus, de me soleas, cedò vinum. Et Terentius in Heautontimor. Accurrunt serui soccos detrahunt, aduentum gratulantur. Planè verò hunc morem familiarem, & cœnator-

Lauari in balneis. *Lotio pedū & manuum.* *Nudatis pedibus.*

A næ ordinem expressit Martial.lib.v.in census libris conuiuatoris sui.

Deposui soleas, affertur protinus ingens.
Inter lactucas, oxigarumque liber.
Alter perlegitur, dum fercula prima morantur.
Tertius est, nec adhuc mensa secunda venit. Et item lib.XII.
Dum negligentiùs ducit ad pedes vernam
Excalceatus ire cœpit ad cœnam.

» Post accubitum lauatur in Plauto: Hùc age, accumbe, date illi aquam manibus, *In Persa.*
» apponite mensam, idest epulas. Vbi mensa apponitur vltimo, nec apparata exprimitur linteis, sed nuda communiter apponi solitum videtur, tergenda (vt dicetur) gausape, vel spongia, appositis tamen comedenti repositorijs apparatis
B cum epulis, salino, & panibus: formam hanc multa ostendunt marmora, vt de repositorijs declarabitur postea. Eadem prima seruitia expressit Virgilius in conuiuio Didonis. *1. Aen.*

Dant manibus famuli lymphas, Cereremq. canistris
Expediunt, tonsaque ferunt mantilia villis.

Lintea, & vtensilia ad Mensam.

MANTILE dictum, & Mantelium Varrone teste lib. IIII. de ling. latina quasi manuterium, quo lotæ manus tergerentur. Aureis mantilibus (scribit Spartianus) Galienum Imper. sternere mensam solitum fuisse. Lata, vt *Mantile.*
C videtur, significatione, sicut eo loco Virgilius mantilia posuit pro linteaminibus mensarum. quare & tonsa dixit mantilia, & sine villis, nam & Mappas habebant villosas tergendis propriè sordidis manibus, & etiam mensis, vel purpureo Gausape Horatius libro 1. Epistol. *Mantilia mẽsarum.* *Mappæ.*

Nec turpe toral, nec sordida mappa Corruget nares.

Erat lauandis manibus Gutturnium, vas quod guttatim funderet aquam, Festus super lebetem amplam, ac patulam peluim, quibus & hodie vtimur, argenteis, vel aureis, vel nobilibus ad hunc vsum fictilibus, à Maiorica, Fauentinis, Vrbinatibus. Mappas legimus plerunque suas quemque afferre solitum ad conuiuium, quemadmodum & lintea, quibus tergerent manus, vt furem imputat Martialis lib. XI. *Gutturniũ* *Lebetes.*

D *Attulerat mappam nemo, dum furta timentur,*
Mantile è mensa sustulit Hermogenes.

Partem verò secum attulisse videntur ad cœnam, ex Xenophonte elicitur in cõuiuio. Samnio se paratum esse, & instructum omnibus, quibus cœnam sibi in domo aliena compararet: puerum autem admodum premi, quod nihil afferret, & impransus esset. quod equidem non existimo perpetuum. Immò Heliogabalus, Lampridio teste, quot mutabat mensas, tot reponebat mantilia, & exhibuit aliquando tale cõuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum, & per singula lauaret manus, quasi comedisset, & tantundem biberet. ex quo elicitur, quòd & finita cœna identidem lauarent. quem morem & Athenæus confirmat lib. x. Hæc nos de cœnis antiquis, & de communi mensarum, ac *Post cœnã lauatio.*
E lectulorum apparatu habuimus: nec pauca restant ad tantum munus requisita, quæ iam hic facta animi pausa in accubitu, & inter ipsa ministeria venient recensenda.

SE-

SECVNDA PARS.

De accubitu Antiquorum ad mensam, & de omni cœnarum eorum ordine.

POSTQVAM Triclinium descripsimus, mensarum in eo, ac lectulorum coram mensa dispositionem, & lectisternia, cùm tanta requisitarum aliarum rerum magnificentia, totq; delicijs; iam, ceù collocato solenniter homine Romano cum veste cœnatoria, & suo quisq; lectulo ad mensam, cōsequens videtur vt ad personas ipsas cōuertamus sermonem. Quomodò è lectulis accumberent, quem ordinē seruarent in mensa conuiuandi, ac vescendi, vel potandi, quę essent ministrātium seruitia, quæ inter hæc oblectamenta caperent, sono, & cantu, & cōpotandi inuicem, ac vina coronandi, libandiq;, cum exquisita superstitione. Satis ergo constare arbitror ex tot iam propositis scriptorū monumentis, quòd veteres è lectulis iacentes, ac cubito innitentes accumberent. Quo instituto, aut fine? Videntur hi quidem in cibis, ac potibus sumendis duos præcipuè habuisse fines: primum naturæ, ac vitæ ad sustentationem. quo nomine non est negandū, quin pro arbitrio quisque, & pro occasione, vel ex itinere, ac militiæ simpliciter & vel sedentes, vel etiam ambulantes comederent, & quòd humiles præsertim personæ sedibus, & scamnis accumbere contenti essent. Alterum verò finem fuisse videtur pro dignitate personarum, & ad delicias, qui tunc rectè putarent vitæ conseruandæ consulere, si quam commodissimè, & cum omni corporis, atque animi iucunditate, & quiete mensis accumberent. Quem ritum obseruamus, (quanquam nullum certum habuerit institutum) eo maiorem accepisse firmitatem, & gratiam, quòd communissimum habuerit consensum, apud omnes antiquas nationes, vt quemadmodum hac nostra ætate vbique, præsertim nos christicolæ, & summi principes, & vitam degentes ciuilem opiparè arbitramur ad mensam sedentes epulari; omnino illi veteres, Asiatici, Græci, & Latini hanc susceperunt communem consuetudinem, hancque putauerunt vitæ, ac suarum deliciarum prærogatiuam, vt commodissimè è lectulis, sumptuosè ornatis, vel pro conditione stratis accumberent. Circà quam partem adstruendam, rursus illa duo habebimus demonstrationum genera, primum ex auctoritatibus antiquorum, alterum verò ex variorum marmorum sepulchralium, antiquorumque præsertim in vrbe Roma inspectione, quæ ad illum accumbendi communem ritum, eorundemq; scriptorum fidem, non mediocrem conferre poterunt lucem. Primæ inquam memoriæ, vsque à Troianorum temporibus Homerus, in multis conuiuijs, præcipuas quas proposuimus inquirendas partes, & ipsum accumbendi modum diligenter recensuit vsque ad minimas notas. Post Asiaticorum verò, & Assyriorum memoriam, qui antiquiores fuerunt deliciarum cultores, & postea Græcorum, & Macedonum in illa Alexandri Magni gloria, concordes similiter habentur historiæ, quòd hunc morem Romani ab his antiquioribus nationibus susceperint. qua de re licebit nobis ad hoc propositum Liuij auctoritatem repetere, qui libro XXIX. breui censu originem primam, ac cæteras illas compræhendit delicias, his verbis: Luxuriæ peregrina origo ab exercitu Asiatico inuecta in vrbem est. ij primùm lectos æratos, vestem (cœnatoriam) stragula pretiosa, plagulas, & alia textilia, & quæ tunc magnifica supellectilis habebatur, monopodia, & abacos Romam aduexerunt: tunc Psaltriæ, Sambucistriæq; & conuiualia ludionum oblectamenta addita epulis. Quam ex Asia luxuriam cæteri auctores confirmant, vt succinctè Plinius libro XXXIIII. cap. XI. Mensas inquit, tabernis æquatas (præ magnitudine videlicet, & copia obsoniorum) argentea

In cibis & potib. duo fines.

Ritus accumbendi prima memoria.

Liuius.

Plinius.

A argentea vasa etiam coquinaria, repositoria inuenta ad ea conseruanda, & obsonia. Lectos operiri argento, lances argenteas centum librarum, & triclinia nonnulla argentea.

An sederent ad Mensam.

EX quibus planè compendiarium habemus indicem tractandarum rerum, ac primùm de accumbendi modo loquemur. Naturæ quidem modus videtur cunctis animantibus communis, vt dormientibus decumbant corpora, sumpturis verò cibum, vt stantes, vel sedentes comedamus. Quare quòd antiqui simpliciter sederent, inter multas auctoritates, satis quidem facit Seruij interpretatio super illud Virgilij VIII. Aeneidos. *Seruius.*

B *Perpetuis soliti patres considere mensis.*

Perpetuis inquit Seruius, mensis (idest longis, more hodie apud nos cõmuni) ad ordinẽ exæquatis sedentium. maiores enim nostri sedentes epulabantur. Idem habuit in V. Aeneid. Romanis in atrijs sedentes edere solitos fuisse. quam honestam consuetudinem vetustior aliquanto confirmauit Macrobius Saturnal. lib. III. cap. VII. Inter leges de cœnis, & sumptibus imperari cœpit, vt patentibus ianuis pransitaretur, & cœnaretur. in quibus videlicet minus honestè iacuissent lectis. Comprobauit hunc morem, & Isidorus Ispalensis libro etymol. XX. cap. I. Cœna dicta inquit, à communione vescentium κοινὸν quippe Græcis, commune dicitur: apud veteres enim solitum erat in propatulo vesci, ne singularitas luxuriam gigneret. & libro XIIII. cap. XI. Sedes dictæ, quoniam apud veteres Romanos non erat vsus accumbendi. Vnde & considere dictum est. qui & Varronem adducit in vita populi Romani: Viros discumbere cœpisse, mulieres sedere, quia turpis visus est mulierum accubitus. Qua quidem perseuerante ex decreto patrum moderatione, adhuc hodie in antiquarum ædium reliquijs atria, ac porticus videmus intercolumnijs aperta, in quibus palàm, ac parcè cœnitarent. Et quid ergo dubitandum, quòd illi veteres ad euitandum luxum, & delicias haud lectis in propatulò accubuissent, sed simplici mensa, ac priuatis (vt nos quoque vtimur) sedibus, ac scamnis in frugali mensa contenti essent? In exemplis modestissimæ vitæ Augusti elicitur ex Suetonio, Caium, & Lucium ex Agrippa nepotes, cùm vnà Augustus cœnaret, in ima parte lecti solitos fuisse accumbere, quem locũ audiui iudiciosos interpretari. quòd sic pueri Romani prisco more sedentes ad imum lecti accumberent. Idem planè affirmat Corn. Tacitus lib. Annalium XIII. de Nerone. Mos inquit, habebatur principum liberos cum cæteris eiusdem ætatis nobilibus sedentes vesci in aspectu propinquorum, propria, & parciore mensa. Ad quam moderatam priscorum vitam adsentit Valerius Maximus de institut. antiquorum libro II. cap. I. Apud antiquos Rom. fœminæ cum viris concumbentibus sedentes cœnitabant: quæ consuetudo ex hominum conuictu ad diuina penetrauit: nam in Iouis epulo tribus lectis (Liuio auctore libro V.) Iupiter in lectulum, Iuno, & Minerua in Sellas ad cœnam inuitantur, quod genus, subdit, seueritatis, nostra ætas diligentiùs in Capitolio seruat, quàm in suis domibus. Apud Homerum in I. & III. Odyss. & alijs locis, Minerua, & heroës sedentes ponuntur, & in vita militari notauit Athenæus lib. I. de Alex. Magno quadringentos duces in Sellis aureis, & argenteis, veste purpurea stratos sedentes excepisse. Plutarchus Scipionem Aemilianum edixisse, vt milites sui stantes incoctum obsonium pranderent, & Velleius Paterculus Tyberium secutus in expeditionem Germanicam, scribit libro II. sedentem cœnare consueuisse, ad rem gerendam scilicet properantem.

Veteres Rom. sedisse. *Macrob.* *Isidorus.* *Cæna quid* C *Ex Varrò.* *Ex Sueto.* D *Val. Max.* *Homer.* E *Athen.* *Plutar.* *Velleius.*

An accumberent.

Marmora

NIHILOMINVS ex altera parte, de lectulis, & accubitu coram mensa, plenæ sunt historiæ, & cùm pleraque præter hæc vetusta in vrbe marmora non aliam contineant formam; ex communi consensu concludunt antiquitatum periti nostra ætate; quòd ex communi ritu veteres in cœnis, & in conuiuijs præsertim magnis, omnino accumberent, non sederent. Nempe in quibus tabulis vnus configuratur, qui suo quisque substrato lectulo recumbens, ac subiecto in puluinari sinistro cubito, apposita coram mensa tripode orbiculata, vel monopodio eleganter elaborato, adsistentibus seruulis cœnaret. quomodo situm accumbendi notauit Horatius 1. carminum, persuadens amicis inter pocula sobrietatem, — & cubito inquit, manete presso, cubito suffixo, Apuleius, ac puluinis subter cubitum positis, ac ad libitum mutatis. & Martial. lib. 111.

Horatius, Apul.

Effultus ostro stragulis sericisque puluinis.

In altero marmore simile spectaculum: in quo præterea ad genua recumbentis, extensis sub stragula veste cruribus, assideret seminuda mulier, quæ similiter eadem tripode cibum caperet. Nec equidem aliam edixerim formam; nisi quia, vt vetustæ illæ nationes à primis seculis deliciosissimæ, Assyrij, & Græci, & anteà sub regibus adeò superstitiosis Aegyptij, summam deliciarum suarum posuerunt in accubitu sumptuosissimo, omnem verò alium ritum, & sedere ad mensam reputauerunt seruilem. Hinc facilè mihi videtur, vt nobiles nationes, alia ex alia in hanc progressæ fuerint consuetudinē; quæ, vt vsuuenit in cunctis alijs rebus, ac moribus hominum, vim acquisiuit legis, vnde omnes cum maiori dignitate, & quiete animi simul & corporis accumbere susceperint, & non nisi extemporarijs mensis sedentes comederent. Immo quicquid pro nostri huius seculi mediocritate potuisset quis obijcere, non adeo illum accumbendi situm videri idoneum, nec aliqua carere potuisse incommoditate accumbenti, nec non aliorum conuiuantium, & ministrantium. quemadmodum ex Plutarcho, etiam in 111. & v. Sympos. aliquod arguitur incommodum, vt distinctis sic pro conuiuantium numero lectulis & mensis, grata vlla intercedere potuisset communicatio sermonum, aut aliud oblectamenti genus: & nos, inquam dimissa quacumque controuersia, omnem illius antiqui ritus rationem repetimus, & in hanc præcipuam, atque vnicam reponimus magistram illorum temporum, atque rituum consuetudinem. Vel quam maiorem quærimus vim consuetudinis ad hoc propositum (quanquam erroneæ) quàm barbararum gentium, ac turcarum, quæ humi obnolutæ, ac decussatis sub nates cruribus comedant, ac bibant obstinatè aquam, & omnem aliam viuendi consuetudinem aspernentur? Quam tamen verè fatebimur vim obtinuisse legis, in magnis, ac sumptuosis regum conuiuijs, in quibus Philone Iudæo scriptore per illa tempora prudentissimo, hos duos potissimùm illi veteres principes sibi constituerunt fines, summas delicias, & gloriosam suarum diuitiarum ostentationem. cùm potius vera æstimatione, totum id negocium, inquit, aliud non sit, quàm stolidus luxus hominis abutentis fortunæ beneficio.

Propria opi.

An accubitus incōmodus.

Argumentum a consuetudine.

Luxuosæ cœnæ duo antiquorū fines.

In Cœna Domini.

De cœna Domini.

HVIVS equidem sapientis viri sentētia sum valde cōmotus, vt de sanctissimo in Cœna Domini cōuiuio, quod nonnulli hodie peritiores viri ad illū ritum Triclinij antiquorum referre student; vel equidem periculum iudicij subire ausim aliter sentiens, vel certè alijs videbor aperire viam, qui circà hunc locum acriori consideratione dignum, suum melius exerceant ingenium. non enim alio modo abstrusarum rerum inclarescunt opiniones, nisi hincinde discutiantur,

A tiantur, donec aliquis ad scopum collimet veritatis. Nam quòd hi opinentur, inualuisse tum temporis hunc morem apud Iudæos, pro assiduo cum Romanis comertio, & ad illorum propterea ritum celebratam fuisse sanctissimam cœnam; parcant illi, hæc sanè apud me interpretatio, si nullum concludat absurdum, videri tamen poterit, pro Christiana pietate, aliquam requirere moderationem. Nam dum proponitur in Euangelio cœnaculum grande stratum: quid ego concedam vlli interpretanti, tres in eo, si non tredecim fuisse lectulos, quod luxuosum erat, & Assyriorum, qui exosi erant Iudæis, inuentum; & non potius tria longa exæquata (vt ex Seruio diximus) extitisse sedilia, in quibus quaterni à tribus mensæ lateribus, & Dominus à capite solus accumberent, vnde in eodem catino attingerent omnes? Vel si eiusmodi singularem accubitum præaltum Domino concesseris; ne id prærogatiuum vllum habet locum in Domino, qui (Matthæi xx.) non ministrari venit, sed ministrare. Et quem dum paschæ mysterium esset celebraturus, non alium duxisse triumphum idem testatur, nisi in humilitate, & mansuetudine, ex propheta cap. xxi. Ecce Rex tuus venit tibi mansuetus, sedens super asinam, & pullum filium subiugalis. Multo minus consentit, quòd pro recenti cum Romanis comertio, illum secuti fuerint ritum, qui Romano more accubuerint, quando in hoc communis constet consensus, ab Asiaticis primùm, (vt de Assueri sumptuosissimo conuiuio legitur in Hester) hunc ritum dimanasse, tuncque celebrem in Hæbreorum mensis fuisse, exemplo est Herodis conuiuium, Lucæ xiii. in quo tyramnus ad psaltriæ votum, iussit abscindi caput Ioannis Baptistæ, ac in disco adlatum in crudele conuiuium. Et de Epulone Lucæ xvi. qui sumptuosè quotidie epulabatur, ac purpura & bysso induebatur. Quandoquidem, siue antiquum id dicamus, siue recens, & à Romanis institutum, nemo tamen concesserit, discipulorum fuisse condecens humilitati. Quod porrò obijciunt: vtcunque in illa vltima cœna siue accumberent, siue humiliter assiderent. at rogatus dominus à pharisæo, vt manducaret cum illo, Lucæ vii. consentaneum rationi fit, vt & dominus eodem apparatu, quo Pharisæus accumberet. In quo & de cæremonijs tunc consuetis mentio fit, lauandi pedes antè mensam, osculandi, vngendi faciem: ad quam cœnam mulier, quæ erat in ciuitate peccatrix accesserit, quæ stans retrò secus pedes domini, lachrimis rigaret pedes eius, ac capillis tergeret: hos aiunt actus non videtur mulier potuisse exercere assidenti, nisi subter mensam reclinata abstergeret illius pedes, quod indecorè fecisset, sed stans dicit Euangelista, hoc est recta, & secus pedes retrò, vbi scilicet elatos à toro pedes potuisset tergere, & vngere. Ad has inquam obiectiones facile respondetur, quòd Euangelista tacet id, quod non factum est, torum, lautum apparatum, dapiferos, structores, pincernas, atq; obsequia: quæ & Pharisæus, pro humilitate domini dicitur omisisse, sicut & in toris accubitum: tantùm dicit quod factum est. Vtque mulier pro reuerentia retrò accedens, se postea reclinasse videtur tergendis pedibus, potius quàm illis coram mensa extensis, vt illa figurat interpretatio, quod in conspectu accumbentium minus decebat, at sedenti in capite mensæ domino, vbi locus honoratior, ac debitum secus alios accumbentes solet esse spatium, vnde mulier nec post lectum retro, nec extentos foras pedes, sed lachrymans honestè rigaret pedes, & abstergeret. Cæterùm & quo modo in parasceue, si dominus in alto toro extitisset, Ioannes ex imò subsellio illi accubuisset in sinu? Nisi quia is in sinu, hoc est infrà dominum statim sederet, vt communis eius locutionis interpretatio est. Et qui audito traditoris scelere, pro zelo, quo tenebatur dilectionis, in sinum eius cadens recumberet. Cui & apparatus ipse in communi mensa respondet, cùm in media inter omnes paropside cibum capientes, indicauit dominus qui eum traderet, Qui intingit mecum in catino, ipse est. Vel quæram, si dominus accumbens iaceret, & quo modo accipiens panem, ac frangens dede-

Marginalia: Lucæ 22. 1 — 2 — » — » 3 — Hester caput 1. — Lucæ 13. — Lucæ 16. — 4 — 5 — Lucæ 7. — 6 — Respon. — 7 — Ioan. 13. — 8 — » 9

rit discipulis suis, & similiter calicem, nisi quia circà communem omnes assedissent mensam. Et tandem quid magis detestabile putandum Christianæ pietati, vt quemadmodum ritè tanti mysterij iubemur imitari solemnia, sic in throno accumbentes sanctissimam celebraremus cœnam? Pluris ergo apud me est fragmentum mensæ dominicæ, quadrata forma, quod ostenditur in parasceue hoc est cœna pura in Laterano, quàm emendicata vndecunque argumenta, vt quamcunque alij habeant opinionem (quorum tamen veneror doctrinam) hanc nostram scio magis ad pietatem Christianam consentire. Vt contemplari videar Apostolos humiliter alterum secus alterum in communi mensa, & in conspectu æquè domini consedisse omnes: non autem lectis accumberent, quod gentibus proprium, & nimis deliciosum, non vulgari exemplo ostendit Plutarchus auctoritate Catonis, quem testatur post rem in Pharsalia infeliciter gestam, nunquam accubantem, sed sedentem sumpsisse cibum, luctus causa. Quam modestiam potius secutos esse Christiana pietate Apostolos consentaneum fit, quàm Asiaticas illas delicias.

Parasceue cœna pura.

Plutarch. de Catone.

Honestas mensarum nostri temporis.

SED cur non liceat nobis hoc loco in comparatione deliciarum in cœnis illis antiquis, honestam mensarum nostri temporis consuetudinem si non preferre, cõmemorare? Transeam cum Philone, iam tum illorũ temporum censore moralissimo, vanam repetere in antiquis cœnis ostentationem diuitiarum, & qui ad vitæ luxum abuterentur fortunæ bonis. quin iusta potius taxatione, ex prænarratis iam exemplis, ac multis alijs, quæ narranda venient; planè constat, quòd illius sæculi diuites, ac principes quorundam præsertim Romanorũ, nullum reliquerint flagitij genus (parcant bonorum integerrima maiestas) vt animo & corpore cunctis suis cupiditatibus inseruire studuerint, etiam homicidijs inter mensam patrandis, & omni vulgari improbitate. Pro hac verò nostri temporis mediocritate, cùm honestissimas habeamus nostrorũ principum mensas, in hac præcipuè Romana curia frugales videmus, & mediocri splendore laudabiles, atque eas quidem commodissimas. Mensas inquam, ipsas forma quadratas, aut oblongas, tapetis Alexandrinis ab summo vsque ad imum pauimẽtum pulchrè stratas, mantilibus apparari mundissimis canapinis. in qua pro hac honesta sobrietate, princeps persona cum mensario abaco argenteo, vel etiam figlino opere nitidissimo, cultellis, fuscilla, cocleari singiliatim appositis, candidissima cœnatoria mappa superindutus accumbat pectore. A lateribus autem vtrinque commensalium, octo, vel decem, vel plures, cum suis pariter mappis, atque orbibus, exæquatæ per ordinem sellæ similiter suffarctæ existant. quæ fulcris, ac sponda ad cubitos vtrinque subiectis, si non aureis, aut argenteis, coriaceis ornamentis coronatæ, in quibus conuiuantes ipsi commodissimè consedeant communi mensæ. Relinquo ad hæc honestissimorum ministrantium seruitia, simul atque vasorum, repositoria ornatissima, patinas longo ordine, hydrias, lances, cyathos, crateras similiter aureos, argenteosque inauratos, vel crystallina vasa opere limpidissima: Structores circum mensam, dapiferos, pincernas adolescentes nobiles. & vbi prius illi principes coronati pampino, vel rosa, vnguentisque delibuti, & acroamatis vtebantur deliciosissimis, canorisque cantilenis, ac nænijs; hic non omissis aliquando honestis musicorum, ac tybiarum oblectamentis iucundissimas audire est ad dimidiam saltem mensam lectiones, piorum plerunque scriptorum, nonnunquam historias, vel grata poemata. familiares verò à secunda mensa peritorum disputationes, quibus delectatum Catonem, & Ciceronem legimus, quando vt cibus, inquit, corpori suauis, sic gratæ eiusmodi conlocutiones, de rebus etiam serijs citrà contentio-

In Romana curia frugalitas mẽsarum.

Apparatus, & honesta ministeria.

Grata intermedia cœnarum.

A tentionem, suaui alere solent animos dignissimarum rerum cognitione. Quemadmodum (absit à candidis animis absentatio) in hoc summo ordine Cardinalium, elegantem cuique spectare licet amplissimi Cardinalis Ascanij Columnæ quotidianam mensam, satis, quidem lautam, florentemque studiosis, ac prælatis, frugali eiusmodi vita honestissimis, quorum inter alios nomina & hunc poterunt adornare locum. Matthæus Colles Episcopus Marsicanus, Octauius Abiosus Episcopus Pistoriensis, Leonardus Vairus Episcopus Puteolanus, Io. Baptista Stella vtriusque Signaturæ Referendarius, & Canonicus Lateranensis: Fr. Augustinus Plumbinus Vicarius Heremitanorum Generalis: Fr. P. Paulus de Valle Rom. concionator ab Aracæli percelebris, Michael Lambertus Lucēsis Prothonotarius Apost. Laurentius Castellanus Rom. summæ eruditionis in

Card. Ascanij Columnæ mēsa exemplaris.

B. historijs: Michael Angelus Gidettus Lunatus Rom. Philosophus, & V. I. Doct. Paulus Tusius patritius Neapolit. Gabriel Bambogius apud ampliss. Cardinalem Odoardum Farnesiū doctrina egregius, Pompeius Vgonius facundiss. Orator, Antonius à Ribero Medicus insignis, ac Theologiæ professor. Cum multis alijs exemplaris vitæ, ac presbyteris Hispanis nobilissimis, quorum optimus Cardinalis, more suorum maiorum complures, alit, vel proprio etiam fouet stipendio, promouetq; ap honestas dignitates. Verùm quis litterarum cultor, & nobilium Rom. & diuersarum etiam nationum non ipsam Columnæ regiā Academiam frequentat, & qui non studeat se in clientelam tanti principis asserere? Qui non modò dignissimis & naturæ, & fortunæ bonis illustris, ex inclyta Columnensium sobole progenitus, quæ iam à millesimis hinc annis in Italia, & in

C toto fermè terrarum orbe, omni dignitate personarū & domi, & militiæ est splendidissima: & M. Antonij Columnæ genitoris sui ornamento. qui post illam Romanorum principum gloriam, immortalem triumphum, ob partam de Turcis victoriam omni sæculo memorabilem promeritus est, & Prorex Siciliæ dignissimus. Verumetiam qui à primis vsque incunabulis studiosus litterarum, & quasi natus ad religionem, diuino cultui super ætatem incumbens, vnde à Pio V. Pont. ad Ecclesiasticos ordines initiatus, inualescentemq; adolescentia liberalibus artibus excultus, & Philosophiæ, & scholasticæ Theologiæ Doctor in Salamantica Academia acclamatus; in hanc tandem S. R. E. summam dignitatem Cardinalium cooptatus, præcipuam hanc pro diuino munere. ac macte virtute obtinuit gratiam, vt gratus omnibus, etiam sui amplissimi ordinis Senatui, &

Columnensium claritas.

D nemini infensus; nemo in eo inuenerit, quod damnet, sed singulares potius dotes, quas imitari debeat, & admirari, acri inter alias ingenio, ac felici eorum quæ legerit, aut didicerit memoria. Neque id hoc loco parergon, quinimmo optimum velim haberi antiquæ nobilitatis exemplum, vnde vera æstimatione arguendum sit, hunc ritum honestæ vitæ, ac frugalē mensarum nostri temporis apparatum, vt conuiuantes sedeant, non altis illis luxuosè accumbant toris, esse percommodum. Ac eo magis præferendum antiquorum luxui, quoniam ex historijs planè constet, quòd principes Romani in illa suprema Imperij fortuna per ducentos ferè annos, plerique violenta, ac turpi interitu periclitati inueniantur: & è contra posteris sæculis suscepta ab illis religione, si minus imperium in tanta mole rerum progressum habuerit; sub felici tamen Catholicæ fidei ve-

Prælatorū ac principum frugalitas.

E xillo, iam in omnes terræ fines Christiano nomine propagatum sit, Philippo Rege Catholico potentiss. propemodum sperandum est, vt pro religionis securitate, ac moderatione vitæ ipsorum etiam principum, iuxtà diuini elogij verbū, iam vnum ouile, & vnus monarcha Christiani Imperij futurus sit. Quando præsertim non Curiales modò, ac prælati, sed maximi quoque ipsi principes, nostro tempore splendidissimi, ac ditissimi consentiant, videanturque relictis illorum veterum delicijs, ad hos honestissimos mores, ac mediocres mensarum apparatus laudabiliter conformari. Vidit Roma (quæ res memoratū digna)

CARO-

Caroli V. Imp. honestas.

CAROLVM V. Imper. Max. Anno M.D.XXXVI. PAVLO III. Pontif. Vrbem non superbè intrantem, nec triumphantem, nisi fide, & Christiana maiestate, non admodum lautè accumbentem, sed cum breui pallio curiali, ac sago laneo ad genu vsque, tribus, aut quatuor ex his, quæ apponebantur cibarijs contentum, & stantem non sedentem epulari, quasi indicaret princeps Max. non decere Imperatorem opiparè sedentem accumbere, nec otiari, sed ad rem gerendã ceù properantem debere esse. Taceo nunc Philippi filij Regis Catholici potentissimi vitam cũctis principibus exemplarem, eamq; & pro sanctissimæ religionis candore, & pro exacta tam viuẽdi cultu, quàm cunctis alijs in rebus moderatione, ac prudentia omni futuro sæculo imitandam: & quam seruat sub eadem almæ curiæ educatione Illustriss. Card. Ascanius Columna mediocritatem, & qualem dixi mensam satis quidem lautam, ac ministris ornatam ingenuis, nobilibusque obsequij causa assistentibus, dignissimisque prælatis, ac litteratis simul viris assidentibus, quos inter tanquam in Academico, ac Christiano Symposio, leni aliqua interposita disputatione, sæpe vtilissimarum rerum, quæ ad vitam spectent, ad religionemque, vel ad bonos mores discussio fit, interposito Cardinalis tanquam maioris arbitrarij decreto, cum laudabili eruditione. Ex quibus omnibus concludendum videtur, quòd in illa sanctiss. cœna Domini, omni remota sæculari lautitia, tenui apparatu, ac frugali mensa conuiuati essent. exemplumq; videntur dedisse nobis, vt sedere ad mensam, laudabilem hunc susceperimus morem, tam conuiuanti principi, quàm commensalibus suis valdè commodum. Vt spontè iam his posteris sæculis omnes in tota ferè Europa reclament, nesciamusq; decuxatis ita in lectulo cruribus, nec nudatis accumbere pedibus, quos vel etiam nominare ad mensam turpe est, nec impeditis presso cubito manibus velimus capere cibum. Quem non dubiè modum gentilibus fuisse proprium, & nimis luxuosum satis constat ex præcitato Catonis exemplo: quem testatur Plutarchus, post rem in Pharsalia infeliciter gestam, nunquam accubantem, sed sedentem sumpsisse cibum, luctus caussa.

Philippi Regis Catholici.

Honestas in cœna Domini.

Cato ad mensam sedebat.

Accumbentium ordo.

HVNC ergo, quem diximus in sinu accumbendi, vel sedendi modum suprà, & infrà, frequenter apud auctores legimus, nec vnam inuenimus significationem. Antiquum consilium refert Plutarchus in Conui. septem sapientum: cùm orta esset à quodam contentio de loco infimo in conuiuio, immò » benè inquit Thaletes, abs te factum est, qui rationem huius quoque loci coho» nestandi repereris. quòd non locus, sed persona ipsi loco adferat claritatem, obscuritatemque. Supponendum ergo in primis est, de recti conuiuij forma præfuisse conuiuio principem personam, quam Plutarchus συμποσιάρχον, & item Iul. Pollux vocant, καὶ συμπόσιου βασιλέα, hoc est Regem, & magistrum conuiuij, conuiuatorem Horatius, & propriè Homerus δαιτυμόνα, καὶ ἐστιάμενον Odyss. IIII. Idem & Strategus legitur, Dux, & princeps conuiuij Plautus in Sticho, Strategum te hodie facio huic conuiuio. Magister apud Martialem libro XII.

Thaletis consilium.

Symposiarchus.

Strategus.

Magister.

Conniuas alios cœnarum quærere magister.

Quo sensu M. Tullius in Catone, Magisteria illa inquit, me valde delectant, & is sermo, qui more maiorum adhibetur in poculo. Comiter verò in familiaribus conuiuijs, sorte, & talorum iactu inter amicos creabatur conuiuij magister, corona interdum capiti imposita. quod lusit Horatius cum ebrijs Epicureis, libro I. carminum Ode. III. post mortem suadens,

Magisteria.

Nec regnat vini sortiere talis. Et lib. II. Ode. VII.

—quem Venus (in ludo talorum) *arbitrum.* *Dicet bibendi.*

Talorum iacta.

Arbiter

A Arbiter, cuius scilicet arbitrio locus, & gradus vnicuique pro dignitate assignaretur. Ordo igitur, & quædam institutio erat, vt inter conuiuantes primus non in capite mensæ, sed medius locus esset honoratior. Vt Virgilius de Didone. *Arbiter.*

---se (inquit)

Aurea composuit sponda, mediamque locauit.

In quam sententiam concurrit Plutarchus in I. Conuiualium quæst. in regijs conuiuijs. Et item Festus de publicis Romanorum epulis. deque Pontifical. cœnis. Quem ordinem & in priuatis consularium personarum cœnis seruatum legimus; vt in epistolis scribit Cicero ad Paetum lib. VIII. Accubueram inquit, » hora nona (vigesimaprima scilicet nostri horologij) apud Volumnium Eutrapelum, » & quidem supra me Atticus (ipse medius) infrà Verrius familiares tui, in- »
B frà Eutrapelum Cytheris accubuit mulier Eutrapelo dilecta. Item Plinius Iunior in epist. lib. IIII. Cœnabat Imp. Nerua cum paucis, Veiento proximus, atque etiam in sinu recumbebat (hoc est) pectori innitens Veienti. Propriè verò in sinu, & in complexu notatur apud Apuleium lib. II. Commodum cubueram, & ecce Fotis mea soluta in sinu tuberante, ac me pressim deosculato, & corollis reuincto, & flore prospexi. Et in complexu eodem auctore lib. VI. Accumbebat summum torum maritus, Psychen gremio suo complexus. Consentit ad eundem ordinem item Virgilius: qui collocata Regina in medio, suprà, hoc est, ad eius dexteram accumberet Aeneas, quod videtur indicasse primis statim verbis in II. *In sinu recumbere, & in complexu.* » »

Inde toro pater Aeneas sic orsus ab alto.

C Hoc est à summo & primo loco, quasi post regium locum digniore. infrà verò, tertio scilicet loco Achates esset, & consequenter Troiana Iuuentus. Notabile est & Horatij carmen lib. II. sermo. vltimo. Vbi is ordo indicatur, & post tertium quarto deinceps loco, & sequentibus alijs accubuisse plures vmbras, id est non etiã inuitatos: visus est poeta quasi in minimis exercere suã musam, inquit. *Ex Horatio. Vmbræ.*

Summus ego, & propè me Viscus Thurinus, & infrà.

Si memini Verius cum Seruilio Balatrone

Vbidius, quos Mecœnas adduxerat vmbras.

Similiter in I. Epistolarum inuitans Torquatum ad cœnam, & quos cum sequerentur amici, inquit --- *Locus est pluribus vmbris.*

Quos & veteri prouerbio σκιάς, vmbras dictos à Græcis meminit Plutarchus in
D VII. Symposiorum, & ex eo Athenæus.

Ministri conuiuales.

MINISTRANTIVM verò longus erat ordo. alij exteriores, Obsonator, Dispensator, Pistores, lanij, coqui, farctores, piscatores, & aucupes, de quibus postea dicendum. alij Tricliniares, & Atrienses, & qui in obsequijs adsisterent. Seneca ad Lucill. Adijce obsonatores, quibus Dominici » Palati notitia est, qui sciant cuius illum rei sapor excitet. Dispensator propriè inter Atrienses videtur, qui (vt Suetonius in Galba) breuiarium rationum teneret. Et apud Plinium lib. XXXIII. cap. XI. de Drusillano Claudij Dispensatore *Obsonator. Dispensator.*
E mentio fit. Regi, ac Symposiarcho subministrator erat Architriclinus Græca voce, qui iuxtà cœnæ indicem præscriberet modum, quo ordine, & quæ dando essent edulia, sicut & οἰνόπτης dicetur vinorum magister, & quæ essent propinanda. Sub his Ministri, ac famuli Atrienses, vt Cicero in Pisonem, alij intus, vt in conuiuio Virgilij dicetur, ---quorum cura penum struere. Ex his mediastini dicebantur Serui, quibus viliora ministeria per atrienses & structores imperabantur. quos peritissimus Budæus meminit lib. V. Vlpiano auctore lib. I. Digest. nauticos item, cauponas, Stabularios. Et cum his coquinarios cõmemorat. *Architriclinus. Atrienses. Mediastini serui.*

Hos

Tricliniares. Hos inter digniores videntur fuisse Ministri Tricliniares dicti, qui conuiuantibus præsto essent & (vt rectè meminit Ful. Vrsinus) vel supellectilem seruarent conuiualem, vnde & inscriptiones leguntur antiquæ, SERVI A SVPELLECTILI. Vel linteis succincti, ac nitida gausape, qui circa ipsas mensas ministrarent. quos recensuit Seneca lib. VI. epistol. ad Lucilium. d. Ministrorum ornatissimorum turba linteis succincta. Et Horatius,

Succincti linteis Ministri.

Succincti famulæ.

-----Succinctus cursitat hospes, Continuatque dapes.

Nec omittenda perelegans Apuleij auctoritas in gratiam suæ Fatidis lib. II. » Quæ linea inquit tunica mundulè amicta, & russea fasciola prænitente altiuscu- » lè sub ipsas papillas succinctula, illud cibarium vasculum rotabat in circulum.

Dapiferi Prægustatores. Structores Ex his Dapiferi, qui dapes inferrent. Et Prægustatores, vt in Claudio Suetonius, qui prægustarent dapes. Et item pocula, Corn. Tacitus de Nerone. Structorum verò mira ars, qui leni dexteritate obsonia, carnes, ac pisces coram ipsis mensis inciderent, patulasque iactarent lances obsonijs plenas per mensas. Cuius artis magistros fuisse Romæ in Suburræ vico meminit idem bonus Seneca, ac eorum exquisitè persequitur solertiam Iuuenalis Satyra II.

Ex Iuuen.

Cæditur, & tota sonat vlmea cœna Suburra.

Vtque saltantes, ac ludicris modis dum inciderent, cultellis, ac manibus gesticularent.

Sonitus ex cultellis & manib.

Structorem interea (ne qua indignatio desit)
Saltantem spectes, & chironomunta volanti.
Cultello, donec peragat dictata magistri
Omnia: nec minimo sanè discrimine refert,
Quo gestu lepores, & quo gallina secetur.

Flabellū. Adstabant, & alij vernæ, ac ornatissimi pueri, qui flabello ventum facerent, & muscas abigerent, pulchrè pauoninis pennis ornato, vt in Apophoretis Martialis.

Lambere quæ turpes probibent tua prandia muscas,
Alitis eximiæ cauda superba fuit.

Vel qui ventum facerent, vt Terentius in Eunucho,

Heus tu Dore cape hoc flabellum, & ventulum huic facito, dum lauamur.

Marmora à ministerijs. Quorum præterea insignium ministrorum non dubia fides in marmoribus est, quæ à Fuluio Vrsino perpetuis monumentis relata habentur. TRARANI Tricliniarcho. Mamæ Structori, Tyb. Augusti Prægustatori, Ad argentum potorium seruo, Liuiæ Augustæ ab argento potorio, Sextius à potione, & item Traiani à Laguna, Seruus à Corynthijs: ab auro Escario, Augusti Ministratori, Seruus Pistor, Obsonator, & Dispensator Lamprid. nec dicam nunc alia. In quos mores, ac luxuosa seruitia sapienter inuectus est Philo Iudæus in lib. de vita contemplat. qua in parte visus est Luculli suo tempore repræsentare sumptuosissimum in cœnis suis apparatum. dicens Præsto sunt scyphi, calices, phialæ, tericlea, toreumata clarorum artificum, ministrantibus formosis mancipijs, non tam ad præsens ministerium quæsitis, quàm ad exhilarandos aspectu conuiuarum oculos. Ex ijs minores pueri pincernas agunt, grandiores aquam afferunt, » loti, ac nitidi, fucatique, ac cincinnatis capillis, vel omnino intonsis, alunt e- » nim capillitium, vel à fronte præsectis in orbem crinibus, tenuissimas, candi- » dasque præcincti tunicas. Sic ornati adsunt, nutus obseruando quid quisque » postulet. Adsunt alij adolescentes prima lanugine ad grauioris momenti mini- » steria: mera in omnibus ostentatio magnæ opulentiæ, vt conuiuæ splendore stu- » pefacti intelligant, à quanto viro, quanque magnifico sint ad mensam adhibiti » conuiuio. cùm tamen totum hoc negotium vera æstimatione aliud non sit, quàm stolidus luxus hominis abutentis fortunæ beneficio.

Seruitia luxuosa ex Philone.

Mensarum

Mensarum ordo, & vsus, cùm suis vasis.

PER hæc tam varia ministeria, ac personarum in tanta serie rerum conuentu ad conuiuarum commoditatem; manifestum arbitror, (quod ex multis auctoritatibus iam proposuimus) in Triclinijs, & circà mensas, ac lectulos interfuisse debita spatia, vnde adsistentes partim ad pedes conuiuarum, partim ad fulcra, lateraque lectorum præstò essent, opportuneque ministrarent, inferrent dapes, mutarent mensas, reponerent, propinarent. Quapropter mensarum nomine, iuxtà positam à nobis distinctionem, præter materialem formam, ac locum, quem habebant in triclinijs, intelligebantur quandoque epulæ, Discique, qui onusti epulis inferebantur ad conuiuas. auctore Seruio in illo Virgilij carmine 1. Aeneidos. ----*mensæque remotæ.* nempe quia epulæ, ac Disci, quibus inferebantur, remotæ intelliguntur. ob quam præcipuè mutationem prima, & secunda mensa dicebatur, prima epulatum, & communium obsoniorum, altera pomorum, dulciariorum, & bellariorum. Ad hæc, Mensæ quoque nomine dicebatur apparatus in Penario: Mensæ primùm Escariæ, in qua scilicet escæ parabantur, quæ Varrone teste in IIII. de ling. Lat. & Cibilla dicta est, à cibis, siue escis parandis, quæ ad mensam conuiualem deferrentur: deinde vinariæ, vinis miscendis, ac propinandis. Penario præerat Architriclinus tam escarum, quàm vinorum, etiam in Euangelio Ioan. III. cum ministris, qui in Repositorijs, ac Discis pararent epulas à Dapiferis inferendas, vinaque pariter in Abacis, ac Cyathis à pincernis propinanda. Sub ministrabant mensæ Escariæ tùm Coquus, & Culina, tùm Obsonator, & Dispensator: Vinariæ autem Cella vinaria, cum moderatore vinorum, & aquarum, tam calidarum dissoluendis vinis pretiosis, quàm frigidarum, quibus attemperarentur vina ad delicatum potum. Ex quibus immensa adhuc series sese offert nobis ministeriorum, atque vasorum, rerumque ad tanta munia requisitarum: & quibus præsertim esculentorum generibus, vterentur cum tantis delicijs, & (quæ admiramur in historijs) quæ essent illa tam exquisita in vinis propinandis obsequia. Quæ tamen omnia, vt supponendum est, tunc temporis ipso vsu fuisse notissima. immò & ex arbitrio quotidie variasse, ac maiori ex parte sub inuolucris temporum exoleuisse; ita non mirum, si à nobis posteris inuestiganda, ac decernenda, aliquam parere inter omnes videbuntur diuersitatem. Verùm nos persecuti ipsa scriptorum vestigia, penes ipsas voces, ac vasorum, muniumque explicationem; nitemur saltem illorum rituum adumbrare proprietatem, atque vsum: primùm de requisitis circà mensam Escariam, & deinde ad mensam vinariam.

Situs mensarum. *Locus Virgilij.* *Mensa Escaria, seu Cibilla.* *Vinaria.* *Penariũ.* *Tractãdarum rerũ longa series.*

Vasa, & eorum vsus ad mensam Escariam.

REPOSITORIVM, quod interpretati sunt quidam fuisse instrumentum, vel Abacum quendam, in quo vasa mensarum pretiosa, aurea, vel argentea, murrhina, & Crystallina reponerentur: quemadmodum sunt hodie armaria, ac credentiæ vulgo dictæ; haud quidem id consentaneum illi vsui videtur: sed vasis potius fuisse genus ornatissimi operis in mensa Escaria, hoc vsu notabile, quoniam Disci specie planum, & amplum, onustumque dapibus imponeretur mensæ, mox tolleretur, ac rursus (vnde illi nomen Repositorij) nouis adlatis reponeretur. quare pluries redibant, ac plura erant ad hunc vsum repositoria, sicut & patinæ, & disci, non vnum: Quem morem, formam, & vsum notauit Plinius, qui etiam in minutijs rerum antiquarum voluit esse curiosus,

Repositorium. *Plinius.*

lib. XXXIII. cap. XI. Iam verò & mensas, inquit, (hoc est amplas epulas repositorijs imponimus, & ad sustinenda obsonia, internadimus latera. Et paulo inferius explicat materiam, & modum. Lignea, rotunda, solida nec multo maiora, quàm mensas fuisse. paulo ante quadrata, & compacta, aut acere operta, aut citro cæpisse, mox additum & argentum in angulos, lineasque per commissuras. Imponi verò, & reponi, & tolli à mensis, notatur apud eundem lib. XVIII. cap. XXXV. In cibis, ac mensis vasa, quibus esculentam additur, & Repositoria. & lib. XXVIII. cap. XXII. Bibente conuiua mensam (escas) vel repositorium tolli, inauspicatissimum indicari. Repositorij quid simile est hodie, Mensaria tabula in mensis præsertim ægrotantium quadrata, vel sexangula forma, eburneis quandoque, vel argenteis angulis, quibus imponimus, vel tollimus dapes. Ex quibus patet, quòd in Repositorijs imponebantur vasa propriè escaria cum ferculis, quæ varia erant magnitudine, Patino, patella, Discus, paropsis, Scutella, Catinus, Lances, Gabatæ, Quadræ, orbes. Patina, vt vox sonat, valde patens, ac multis in ferendis ferculis idonea. grandes patinæ Persius, fictiles Martialis: coquendis pulmentis Plinius. qui libro XXXV. cap. XII. inter multas immensæ magnitudinis, vnam ait Aesopi Tragoedi Sestarijs sexcentum vænisse. exprobauit & Vitellij paludes (vt suo verbo vtar præ vastitate) quam ducentis sextertijs condidit patinam. dedicauitque ad mensam suam, ceù rem sacram, ac clypeum vocauit Mineruæ, tantæ magnitudinis (vide hominis insaniam,) vt fornax in campis exædificata fuerit, addidit Suetonius, innumerisque plenam parauit esculentorum generibus. Adhuc verò maioris luxus Tripatinum meminit Plinius libro XXXV. cap. XII. quod in summa lautitia cœnarum, Fenestella auctore, tripartitum erat varijs cibarijs, præsertim piscium. Patella hinc erat diminutiuum, iurulentis præsertim piscibus coquendis, vt Iuuenalis in X.

Ponitur exigua feralis mensa patella,

quam & fictilem indicat idem Iuuenalis in VI.

Et Vaticano fragilior de monte Patella.

Sartago ἀπὸ τῦ σαρκοῦ, à frigendis carnibus. Plin. lib. XVI. cap. XI. Terebenthinum in Sartagine referuente. Sunt præterea in escarijs Paropsis Græca voce, & Catinus in Euangelio. Suetonius in Galba, Ordinario Dispensatori breuiarium rationum offerenti paropsidem leguminis pro sedulitate, & diligentia porrexisse. Et Iuuenalis,

Quam multa, magnaque paropside cœna.

Eandem & Catinum legimus, pro magno escario in communi mensa. Vt item in Euangelio, Matth. XXVI. Qui intingit mecum manum in paropside. Idem Marci XIIII. in Catino. Horatius I. Sermonum. ——*inde domum me*

Ad porri, & ciceris refero, laganique catinó.

Discus epularis, vasculum latum, vt Iul. Pollux, portandis in mensam esculentis. Apuleius, Cœnarum reliquijs discus ornatur. de Disco in Abacuch mentio fit. Et in Herodis conuiuio, in quo caput Ioannis Baptistæ ad mensam adlatum. Disci instar lapidis grauissimi in palæstris, quo athletæ summo nixu, ac iactu se exercebant. Martial. in Apophoretis,

Splendida cùm volitent Spartani pondera Disci

Idem, vel adsimile Lanx πίναξ rotunda forma, & minus concaua quàm patina, quam legimus varijs onustam obsonijs, leni dexteritate à structoribus, ac dapiferis iactari in mensas solitum. vt apud Homerum Odyss. I.

δαιτρὸς δὲ κρειῶν πίνακας παρέθηκεν ἀείρας παντοίων.

Structor lances varijs carnibus appositas attollens. Virgil. I. Georg.

Lancibus, & pandis fumantia reddimus exta.

Plane

A Planè verò magis ad earum vsum volantes, & transcurrentes lances dixit Martial. libro VI.

Transcurrunt Gabatæ, volantque lances.
Has vobis epulas habete lauti,
Nos offendimur ambulante cœna. Gabatæ erant minores.

Lances Chrysendatas videtur postea dixisse Martial. in fine VI. quasi fucatis auro, vt illudens Calpetiano, ait. *Chrysendatæ.*

Ponuntur semper chrysendata Calpetiano.

Et hinc: *Argendatas etiam dictas quidam volunt, argento ornatas.* *Argendatæ.*

Immensas lances, patinæ (vt videtur) forma, fieri cœpisse meminit Plinius libro XXXIII. cap. XI. Drusillanum Claudij dispẽsatorem quingenariam habuisse lancem argenteam, officina prius exædificata, & comites octo quinquaginta librarum. quæso inquit, vt quam multi eas conserui inferrent, aut quibus cœnantibus, &c. Gabatæ similiter Græcis γαβάθαι, vascula concaua iurulentis aptissima, vt idem Martialis in XI. *Plinius.* B *Gabatæ.*

Sic implent gabatas, paropsidesque.

Eadem & Scutella, à circinata scuti modo rotunditate. Cicero in III. Tuscul. Demus nunc scutellam dulciculæ potionis. Orbes, & quadræ, breues, & patulæ, non concauæ, incidendis propriè carnibus, & propterea plerunque ligneæ, vel pretiosæ, vt quas indicat Martialis lib. II. *Scutella.* *Orbes.*

Tu Lybicos Indis supplendis dentibus orbes.

Ex Citri, scilicet ligno in Lybia, & Atlantico monte, ex qua mensas proposuimus fieri pretiosissimas, ex Plinij historia. Similiter & Quadræ, à figura: vnde rectè Virgilius in VII. ex crustula panis factas comedere coactos Aeneades post naufragium ponit: C *Quadræ.*

——— *patulis nec parcere quadris.*

Salinum salis vasculum, plerunque in sacris, vel mensa humili legitur. Horatius II. Carm. *Salinum.*

——— *cui paternum Splendet in mensa tenui salinum.*

Salinum ex argento Plin. Figulis in Esquilina religiosum habitum, Festo. Cochlear & Cochleare iurulentis edulijs proprium, expressum ostẽditur & in marmoribus antiquis, à cochleæ forma dictum, & vsum indicat Mart. in Apophor. *Cochlear.*

Sum cochleis habilis, sed non minus vtilis ouis,
Nunquid scis potius cur cochleare vocer. D

Lingula apud eundem, quòd ad eundem vsum linguæ exertæ specie sit; despumandis tamen vasis propria, vt Columella lib. IX. cap. XV. Dum musteus liquor efferuescat, sæpius ligula est purgandus. alioqui ligula à ligando videtur dicta Coriacea, vel linea, & lanea, vinciendis calceis in communi vsu. Cultellus à cultro diminutiuum auctore Seruio, frequentissimus in cunctis cœnis. Iuuenalis in præallegata Saty. V. *Lingula.* *Ligula.* *Culter, & Cultellus.*

——— *quin & ipsa, manubria cultellorum Ossea.*

Vbi structorem fingit saltantem, ac manibus, & cum cultelli sonitu gesticulantem incidere:

Saltantem spectas, & chironomonta volanti Cultello.

E Quod munus non sine Fuscilla, aut Furcilla structor exercuisse videtur, eius tamen (quod legerim) non inuenio in conuiuijs antiquis mentionem, nec vocem; cùm propriè diminutiuum à furca sit, qua & Plinius, & Varro vsus est, quo fœnum & stramenta agitantur. & hinc Fuscina, bifurcatum, vel Tridens Neptuni telum, Cicero I. de nat. deor. & Virgilius in obscenis. *Furcilla, & fuscilla* *Furca.* *Fuscina.*

——— *Neptuni fuscina telum.*

Magnificentia in cœnis regijs, & epulandi ordo.

IN tanto igitur apparatu Triclinij, lectulorum, ac mensarum, tamque longa serie ministrorum, ac vasorum generibus; iam de modo epulandi, deq; ordine inferendi epulas dicendum est. Quocirca vel me tacente rationem habendam esse arbitror diuersarum, quas proposuimus cœnarũ, & quod pro temporum, & locorum, & personarum varietate, alia ratio esset in regijs ac publicis conuiuijs, alia eorundem principum in domesticis cœnis, & alia in mensis priuatarum personarũ, domi, militiæ, ruris, & quæ penes leges seruanda esse diximus instituta cœnarum. Apud Aul. Gellium lib. II. cap. XXIIII. legimus ex antiquioribus Senatus decretum, C. Fannio, & M. Valerio Messala Coss. In quo iuberentur principes ciuitatis, qui ludis Megalensibus iurarent, non amplius in singulas cœnas sumptus esse facturos, quàm centenos, vicenosq; æris præter olus, & far, & vinum, neque vino alienigeno, sed patrio vsuros, neque argenti in conuiuio plus pondo, quàm libras centum illaturos. Sed postea in ludis plebeijs, & Saturnalibus, singulos dies centenos æris insumi concessit. Cæterùm post has leges, & alias, quas idem auctor fusè prosequitur, luxu ciuium, ac opulentia principum inualescente, ad immensas etiam priuati elapsi sunt impensas, ita, vt legibus illis senio obliteratis, plerique (subdit Gellius) in patrimonijs amplis helluarentur, & familiam, pecuniamque suam prandiorum gurgitibus proluissent. Quos propterea solutos mores boni plerique illius sæculi scriptores, Seneca præsertim, Macrobius, & Philo Iudæus acerrimè insectantur. Sic fit, inquit Philo, vt septem, vel plures mensæ inferantur, plenæ omnium, quæ terra, mare, amnes, aerque ferunt: selectis suauissimis carnibus terrestrium, aquaticorum, & volucrum paratura simul, & conditura variantibus cocis, ac cupediarijs curantibus, vt non solùm gustui conuiuantium satisfacerent, verumetiã, & oculos exhilararent munditijs. quibus accessit & Plinij censura lib. X. cap. I, vt in esculentis postea dicemus. Quid hìc attinet sumptuosissima regum conuiuia commemorare, Assueri Assyriorum potentissimi, vt in Hester legitur, fastuosæ Aegyptiorum reginæ Cleopatræ, Syracusanas adeo decantatas in cœnis delicias? In quibus præter amplissimos illos apparatus, hunc legimus ordinem illis fuisse præcipuum, vt omnem excederent ordinem. Vel vnum nobis inter omnes satis sit exemplum, de Luculli cœnis, viri (vt Plutarchus meminit) consularis ordinis, opulentissimi, liberalissimi, ac multarum virtutum genere laudatissimi. Qui tunc Asiæ, ac Ponti triumphis onustus, nouo semper inquit diuitiarũ splendore pararet conuiuia. Non modò purpureis stratis, poculis auro, gemmisque elaboratis, choris, scænicisque recitationibus admiranda: sed varietate quoque, ac multitudine epularum, & ingentibus, abundantissimisque bellariorum apparatibus. Inter quæ illud potissimùm admirabile refert: vt vltrò se inuitantibus Pompeio, & Cicerone ad cœnam cum Lucullo, isque ex tempore iussisset familiaribus suis, IN APOLLINE parandum. quod erat vnum ex eius cœnaculis maximi apparatus, in quo consueuerat cœnam precij μυριάδας πέντε nummùm, hoc est scutatorum ferè quinque mill. parari. admiratum subdit Pompeium stupore magno tantam rerum varietatẽ, & celeritatem apparatus. In qua historia id superat nostræ mentis cõiecturam, quibus nã preciosis epulis, aut impensis, vel quot erogata fuerint pro tribus conuiuis millia nummùm. Vnde Pompeius, tantus vir, & eius æmulus stupore magno fuerit admiratus. Relictis ergo exemplis alijs, ac his suppositis magnificentissimis conuiuijs, quorum nobis admirari potius licet magnitudinem, quàm ad aliquem ordinem, aut regulam recensuisse; ad aliquem explicandum ordinem communium cœnarum, præcipua illa sectabimur capita, epularum primæ, & secundæ mensæ, & in bellarijs,

Lex Fannia. — *Ex Philone.* — *Ex Plin.* — *Luculli cœnæ.*

larijs genera, & quænam essent mensarum illarum mutationes, & quot varios haberent epularum missus.

Ministeria ad mensas, ac mutationes, seu varij epularum Missus.

AB OVIS AD MALA, quod legitur cœnæ initium, id in communibus cœnis frequenter occurrit. quam sententiam breui versiculo compræhendit Horatius 1. Serm. Satyra III.

Ab ouo vsque ad mala citare, Iò Bacche. — *Horatius.*

Hoc est ab initio cœnæ, vsque ad secundam mensam, quando saturi litare solebant Baccho, vt Virgil. in suo conuiuio.

...... Adsis Lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Quem Horatij locum paulo post interpretatus Porphyrio, Ouum inquit, hodie initium cœnæ est, cùm statim à balneo offeratur: mala autem apud veteres in secunda mensa offerebantur, qui cœnæ finis, quàm communem Romæ consuetudinem referens postea Athenæus libro III. δείπνου προοίμιον, cœnæ procemium appellauit. Qui tamen ordo non legitur perpetuus. quinimmo idẽ Athenæus, cùm & in II. oua inter cœnæ principia posuerit. postea lib. XIIII. oua item in II. mensa ministrari tradidit. immo alio loco à lactucis ponit initiũ, & quod frequenter ex Martiali iactatur. — *Porphyr.* — *A Lactuca.*

Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum,
Dic mihi cur nostras inchoat illa cœnas? Et alio loco: — *Martial.*

——adfertur ingens Inter lactucas, exiguarumque liber.

Varro item de re rust. lib. III. Mel ad principia conuiuij, & ad secundam mensam ministratur. Et quid dubium, in priuatis præsertim cœnis, quin pro arbitrio vel occasioni & tempori inseruiendum fuerit, & vel à mulso, vel à melle inchoandum? Seruius ex primis Virgilij interpretibus in illo I. Aeneidos. — *A Melle.* — *Seruius.*

Postquam epulis exempta fames, mensæque remotæ.

Ex Varrone attestatur, quòd veteres carnibus non vescebantur elixis: immo in mensis heroicis apud Homerum, neque aues, neque pisces, neque poma, sed perpetuò assa, & boum terga leguntur: postea tamen eodem teste, Romanis primùm in vsu fuisse assa, secundò elixa, tertio iurulenta. Conuiuabantur verò simul, vel certè dum iusta præberent conuiuia, & carnibus, & piscibus: hinc mutationes fiebant mensarum, & quos dicebant Missus, tam in prima, quàm in secunda mensa. Primùm misissent assa, secundò iurulenta, tertio pisces. & in secunda mensa bellaria, poma, persica, & alios fructus: & vltimò dulciaria. Quo vocabulo Missus, mutatis scilicet ferculis, planè vsus est Lampridius, quãquam posterior, in Heliogabalo. Habuit etiam istam consuetudinem, vt cœnas sibi exhiberet tales: Vna die non nisi de fasianis tantùm ederet, omnesque missus sola fasianorum carne strueret. Item alia die de pullis, alia de pisce illo: & item illo, alia de porcis, alia de struthionibus, alia de oleribus, alia de pomis, alia de dulcijs, alia de opere lactario. Idem scribit Capitolinus de parsimonia Pertinacis. Nisi quod esset missum edulium, quotquot essent amici, nouem libras carnis per tres missus ponebat. Exhibuit aliquando tale conuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum, & per singula lauarent manus, non dubiè intelligendum duos & viginti dedisse missus, ac totidem, quasi nouas aggressus epulas, lauaret manus. — *Elixa, & Assa.* — *Missus.* — *Lamprid.* — *Capitolin.*

A

Esculentorum censura, ac panificia, & quæ ex panis massula conficiebantur Obsonia.

IAM verò de Obsonijs, ac epulis, quibus veteres vterentur, & primùm de pane, ac panificij generibus, pro communi temporum, ac morum varietate, vix ausim genera commemorare. quorum videlicet non modo vsus à posteriorum horum temporum consuetudine diuersus est, sed & nomina quoque exotica legimus, Asiatica, Græca, Barbara, quorum tamen minus abstrusa, nec adeo incongrua ad nostros vsus, restituemus in aliquam lucem. Sententia est Cornel. Celsi lib. II. cap. VIII. Et frumento panificia generis valentissimi sunt. Panis, ἄρτος Græcis à pascendo, inquit Nonius, siue à πᾶν, omne quòd omnibus pulmentis adhiberi possit. Cognominatum verò à Cerere inuentrice Plin. lib. VII. cap. lvi. rectè Virgilius primùm in mensa apponendum canit. I. Aen.

B

Panificia, Panis ἄρτος.

Dant manibus famuli Lymphas, Cereremque canistris. Expediunt

Plin.

Scribit Plinius lib. XVIII. cap. VIII. & seq. Inter frumentacea, ac legumina nihil tritico fertilius: hoc enim illi tribuit natura, quoniam & maximè alat hominem. Palam est naturam ac ore fermētari, ac validiora esse corpora, quæ fermentato pane aluntur, ἄρτοι ζυμῖται Græcis, & Ἄζυμος, sine fermento, ex quibus notabile est fermentum acore fermentari. sic & coagulum cùm acorem conceperit, id est, caloris ingeniti fomitem, quo feruescente, fermentaretur lac ad caseum. Plura eius genera, Testaceus, qui in testa coctus κλιβανίτης Græcis furnaceus ἀρτοπτίκιος. Sitanius, idemque Trimestris, qui è tritico fit à tertio iam mense sato, ac rectè à nostris Marzolinus, sicut & Caseus tum optimi nutrimenti. Summa laus Galeno teste I. de alim. facul. Siliginei panis est, è Siligine factus optimo tritici genere, cana & sine aristulis spica, quod propterea Caluuia Receni, vbi præcipuum prouenit appellant à calua spica. Erat inter cibarios Panis secundarius, & item Acerosus, quasi palæis admistus, & Caniceus à canicie furfurum, & Furfuraceus operarijs proprius, qui & συγκόμιστος dictus videtur, eodem Galeno teste, quasi Confusaneus ex tota farina cum furfure. Nauticus panis, qui & rectè Biscoctus dicitur, durioris substantiæ. Placenta tenuis, ac lata forma, quo facilius coqui possit: est enim πλακοῦς crusta vnde & crustacei, & Subcinericius, & Focaceus, quod sub cineribus coqui soleat. Legitur & Popanum, panis genus, seu lata placenta, quam Aegyptij Osyri Deo offerebant de quo Iuuenalis satyr. VI.

Fermenti natura acida. Testaceus panis. Sitanius Marzol. Siligines Caluuia. Acerosus Caniceus. Furfuratus. Syncomistus. Nauticus. Biscoctus. Placenta. Subcinericius. Focaceus. Popanum

C

D

Scilicet & tenui popano corruptus Osyris.

Tritico Italico nullum candore cōparabile, & pondere, quo maximè decernitur. Plin. lib. XVIII. cap. VII. Panem ex hordei farina antiquis vsitatū. Plin. lib. XVIII. cap. VII. vita damnauit. Ex milio prædulcis fit, qua maximè pulte Sarmatæ vtuntur, & cum equino lacte. Inter alia genera, Plin. eodem XVIII. in obsonijs luxuosis ostrearij panes, quasi electissimi. alij in delicijs Artolageni, ex panis, scilicet massula laganæ instar expiānata, ac in sartagine frixa. de qua Cicero VIIII. Epistol. ad Pætum, Artolagani tui valde me delectarunt. Genus edulij delectabilis (Athen. lib. III.) ex modico vino, pipere, lacte, & oleo, siue adipe. Puls, πόλτος. Pulte, non pane longo tempore vixisse Romanos Plin. cap. VIII. manifestum est, quoniam inde & Pulmentaria dicuntur. Et hodie (subdit) sacra prisca, & Natalium pulte fritilla conficiuntur, quod nomen & pulmenti genus (ni fallor) transiuit ad nostros, quæ & Paganites dicta videtur Alexandrina, à Patella in qua mollis puls triticea frigeretur, ac melle conspergeretur. Et eadem Scribilita Martial. lib. III. quam notat adhuc calentē circumferri mēsis d.

Hordeac. Ostrearij. Artolag. Puls. Poltos. Pulte. Fritilla. Pagan. Scribilita.

E

Circumlata diu mensis Scribilita secundis.
Vrebat nimio sæua calore manus.

Selami

A Sesami culmẽ (Plin. ca. VII.) in ferulaceum culmen fastigatur, granaq; in vasculis cõtinet, vt papauerũ. Ex Sesami granis farina pultẽ Sesamidẽ legimus Scribilitæ ad similem, qua cum melle simul & oleo torrefactis, orbiculos formabant. Farinam (cap. XI.) à farre dictam nomine ipso apparet. quod ex omni genere frumentaceorum durius, Pop. Rom. farre tantùm è frumento trecentis annis vsum tradit Verrius. hinc Adoreum Far videntur appellasse, aliàs Edor ab edendo dictum, vel quod in sacris adurerent, in victorijs gloriosum, quoniam eo milites victores à populo donarentur. Idem Plin. cap. III. Gloriam ipsam de Farris honore Adoream appellant. Quatuor eius genera Columella lib. II. cap. VI. Clusinum, vermiculum seu rutilium, candidum, & trimestre. Pistor, Ἀρτοποιὸς, καὶ Ἀρτοκόπος, Varrone Pistrix, & Pinsitor, panibus conficiendis. in quo notabile est, Romanos ab Vrbe condita vsque ad quingentesimum annum non B habuisse pistores: (Plin. cap. IX.) ipsi Quirites faciebant panes, mulierumque id erat opus. Nec Cocos in seruitiis habebant familiares, vt paulo postea dicemus.

Sesamides

Far, & Farina.

Adoreum far.

Pistores.

Bellaria, & Tragemata, & quæ nostris similia.

CVM Panificijs, quæ narrata sunt in prima mensa coniunctam habent materiam Bellaria in secunda mensa. Τραγήματα Græcis, & melle Mellita quoque dicta, & dulcia, quorum vices obtinent hodie ex sacharo variæ Confectiones, quo antiqui carebant suauissimæ. ex seminibus suauium rerum parari solitæ, melopopenum, coriandri, anisorum, fructuumque, amigdalis, pineolis, C pistachijs, citriorum corticibus, & cinnamomi frustulis concinnatæ, musco etiam, vel ambari modicè irrorato, ad suauiorem cum sapore fragrantiam. Quibus condimentis potuerunt differre à nostri seculi mediocritate antiquorum illæ deliciæ. apud quos per rarò legitur vsus Aromatum; nisi Piperis. cinnamomum erat duntaxat in antidotis. Nuces muscatæ erant incognitæ, vel sub voce μυρσίνη adumbratæ; & quas χρυσοβαλάνους interpretati sumus à nitore aureo corticum, apud Galenum, & Asclepiadem ad stomachi, & coli vitia VII. & VIII. de Med. sec. loc. non Garyophylli erant, non Muscus, nec Ambar. nec Croci in his condimentis inuenio vsum, quem in Italia habemus electissimum, etiam in antidotis. Superabant illi omnino effusissimis impensis, quarum admirari licet qui essent apparatus: dum legimus apud Suetonium de Nerone, qui familia-D ribus suis in vna cœna Mellita dederit quadragies sestertiùm censu: in altera » pluris aliquanto Rosam: vnde coniectura fit esculentorum fuisse multo plura. Ex Bellarijs præcipuè, & Tragematis, more legimus fuisse antiquissimum apud » Xenophontem in Ciropædia, quos volebant clariores videri, & honoratiores, » ad eos tragematum, ac ferculorum de mensa propria mittebant partes. quæ honesta munificentia adhuc in Italia, & Romæ seruatur, inter amicos, & affines, & domesticos Vernas, interdum ex mensis suis missitare munuscula. Exoleuit in totum Maza, quæ (vt Suidas meminit) ex farina, oleo, & aqua, & lacte conficiebatur: hancque hodie æmulantur saltem nomine suauiores Mazapanes, ex massula inquam amigdalarum cum Zuccaro compacti, ac testacea patina in furno, vel æneo clybano assati. Vel, vt Hermolaus Barbarus scribit ad Cardina-E lem Senensem, Martij panes ab auctore, vt qui Sænis fiunt laudatissimi. Nouæ omnino cum his Placentulę ex Pistachijs & Zuccaro coactæ, & ex pineolis Pineolatæ. Ἰτρίον Græcis his similes Placentulæ, quæ erant Dulciaria ex melle, ac Sesamo, vnde Itriolas vuas interpretati sumus dulcissimas passulas libro I. Similis videtur & Mustaceus panis; Dulciarium ex dulci musto, farina Siliginis albissima subactum, & in testaceis coctum. Mustaceum nominat Cato de re Rustica, caseo commistum, aniso, adipe. & ramentis lauri, quæ erant Latinis Xenia affinibus, & amicis in celebratione nuptiarum dari solitum. de quibus Iuuenalis

Confectiones nostrates.

Aromatum parum cognita antiquis.

Crocus.

Mellita Neronis.

Partes, & Munuscula.

Mazo, & Mazapanes.

Pineolata

Mustaceus.

uenalis Saty. VI. dum monet non ducendam vxorem peruersis moribus.

—ducendæ nulla videtur
Causa, nec est quare cœnam, & mustacea perdas.

Griccioli. Qui mos & Romanis nostris remansit: ex dulci musto, ac farina albissima subactum dulciarium, quod muneris vice natalitijs diebus mittunt affinibus, & amicis suis, vnde ludicro ea vocabulo appellant Sgricciosi. Aliud verò genus Struf- Strufoli. foli, quos diebus carniuoris mittunt, tenues laganas laciniatas, vel pilæ instar conglobatas, ac varijs modulis conformatas, pinguique sagina in sartagine frixas, mundissimo in argentea patina conspersas melle, ac saccari polline con- Mustaceoli. diunt. A Mustaceo nomen traxit dulciarij tertium genus Mustaccoli, melle item, & saccaro, & aromate cum farina compactum, & assatum furno. Qui- Bericocoli bus cum & Bericocoli in Hetruscis veniunt connumerandi eadem pasta, pipere & melle, & sacchāro delicatius, latæ instar placentæ extensum, ac in furno assum, hiemalibus duntaxat festis parari solitum. Eiusmodi compactum in ma- Piperatū. gni panis formam Piperatum vocant, additis cum aromate citriorum corticibus, aliquando & Caricis cum nucibus. Buccella, ex D. Hieronymo in Prouerb. XVII Buccea, Melior est Buccella sicca cum gaudio, quam domus plena victimis cum iurgio. Buccella Et Augustus ad Tyberium. In balneo post horam primum noctis duas bucceas Buccellatū manducaui, priusquam vngi inciperem. Buccellatum ex his in censu erat biscocti panis, quasi frustulum & ientaculum, modica forma tessellatum, & durum, nauticum, vel militare apud Spartianum: tenui verò buccella, saccaro, & dul- Moscardinum. ci aromate confectum, quod Moscardinum vocant, musci odore gratum, & puerile bellarium. Artopyritius panis, quasi sub foco, & subcineritius. qui & En- Artopyritius Enchrifius. chriphius à cinere legitur. quæ vt veteres Saturnalibus festis, nos natalitijs domini damus, Escharites dicti videntur à craticula, in qua sequerentur. quos à Escharitos Nebulo. tenuitate, & candore, putat Textor esse nostri temporis Nebulas: bellaria ex albissima, & azima farina, mellis vel zuccari adiecta portione, in secundis mensis pergrata. Nec omittendum, quos vulgus appellat Maccaroni, non inueniri in antiquis, nec nomen, nec vsum. fortè barbarum. immo nec subalpini, nec Maccaroni. Germani cùm butyro abundent, eis vtuntur. Sed posteris inuentum, qui pastillos, vel laciniatas laganas incoquunt aqua sale condita, ac calentes ministrant, caseo, butyro, & saccharo, & nonnunquam dulci aromate conspersos, esculentum apponunt Romani etiam mensis ciuilibus.

Exculentorum ex carnibus varia genera, & quæ nostro tempore in communi vsu habeantur.

NON mirum ergo lapsu temporum, & in tanta communium rituum, ac morum varietate, permulta exoleuisse esculentorum genera, ac inaudita alia inualuisse nostris mensis: dum à primis illis seculis & panificij, & vinorum, quæ ad communem viuendi vsum adeo essent necessaria, incredibilem legimus factam fuisse mutationem. Causam verò tantæ corruptelæ notauit suo tempore Satyricus in VI.

Vnde hæc monstra tamen, vel quo de fonte requiris?
Prima peregrinos obscena pecunia mores
Incubuit, & turpi fregerunt secula luxu Diuitiæ molles.

Nempe cùm sublapsa paulatim illa Imperij magnitudine, quæ ad omnem luxum conciliauerat hominum studia: cum hac postea sanctissimæ religionis mo- Cupediæ & Cupedinarij. deratione, omnis vitæ ratio ad mediocritatem instituta est. Erant illis pro suaui luxu esculentorum communes voces Cupediæ, & Cupedinarij: & quas inter vitia damnat M. Tullius in IIII. Tuscul. quæst. Liguritio, temulentia, cupedia, & quos

A & quos parasitus in eunucho iactat sodales suos: Adcurrunt mi læti obuiam Cupedinarij, lanij, coqui, cætarij, farctores, piscatores, & Aucupes, hoc est popinæ, & cultores ganearum. Publicum in vrbe erat Cupedinarium, in quo delicatiora vænibant esculenta, ex carnibus præsertim, auibus, ac piscibus pretiosis, apparatuque exquisito concinnata, quemadmodum proposuimus. Iam multa eorum genera in prænarratis ministerijs mensarũ meminimus: & illa pręcipuè ex Iuuenal. Satyr. 11.

Cupedinarium.

Sumine cum magno lepus, atque aper, atque pygargus,
Et Scythicæ volucres, & phænicopterus ingens,
Et Getulus orix &c.

Pygargum interpretamur Capreolum, Damæ genus Plin. lib. VIII. cap. IIII. B per Scythicas aues, non propriam reor speciem, sed potius pretiosas, quæ ex remotissimis regionibus adueherentur. Sicut & Getulus Oryx, ὀρτύξ, Coturnix, apud nos copiosa tota æstate, sed ex Getulia, ac è medio Aphricæ petita pinguior. Phænicopterus à colore pennarum puniceo, & ingens. magna scilicet auis, hodie Gallum Indiæ, conijcitur quæ nuper ex India restituta, linguamque præcipuè inter epulas habebant pretiosam. de qua Martial. XII.

Pygargus Scythicæ aues. Oryx, seu Coturnios, Phœnicopterus Gallus Indiæ.

Dat mihi penna rubens nomen, sed lingua gulosis
Nostra placet, quid si garrula lingua foret?

Hanc auem, ac monstruosa alia genera meminit Suetonius in Patina Vitellij, quam Mineruæ Clypeum, quasi in contumeliam virtutis voluit appellari. In hac inquit Scarorum iocinora, Phasianorum, & pauonum cerebella, linguas C Phænicopterum, murænarum lactes, è Carpathio vsque, fretoque Hispanico per nauarchos, ac triremes petitarum commiscuit. Aulus Gellius lib. VII. cap. XVI. adducit Varronis Satyram, & Euripidis carmina de ciborum generibus luxuosis, quorum vix ad nostra tempora peruenerunt nomina. Pleraque ait, quę heluones isti terra, & mari conquirunt, & genera, & nomina hæc fermè sunt. Pauus à Samo, Phrygia Attagena, Grues Melici, Hedus ex Ambracia, Pelamis Chalcedonia, Muræna Tartesia, Aselli Pessinuntij, Ostrea Tarentina, Petunculus Chius, Elops Rhodius, Scari Cilices, Nuces Thasiæ, Palma Aegyptia, Glans Iberica. Quas paratas subdit Gellius cupedias detestatione dignas, non per vsum vitæ necessarium, sed pro luxu animi ad irritandam gulæ satietatem. Ex quibus incognitis Attagenas celebrat Martialis.

Monstruosa in Patina Vitellij » » Quæ cuiq; terræ propria ex A. Gellio. » » » Attagenæ auiculæ.

D *Inter sapores fertur alitum primus. Ionicarum gustus Attagenarum.*

Quas, ni fallor, ex Plinij historia lib. X. cap. XLVIII. ficedularum genus interpretor, grandiusculas, & præcipuo inter cupedias sapore. Phænicopteri inquit linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurges. Attagen maximè Ionius celebratur, quondam existimatus inter raras aues. Ex Carnium porrò varijs esculentis, in frequenti vsu fuisse legimus lardum ex suillis carnibus, Sumen, Saginam, Pernam, Petasonem. Laridum Plautus in Captiuis, Quanta pestis, ait, pernis veniet, quanta labes larido, quanta sumini absumendo. Sumen venter suillus cum ipsis vberibus porcæ, vno die post partum excisus. Plinius lib. XI. cap. XXXVII. de quo Martial. inter Xenin.

Ex Plin. » » Ex carniũ partibus Laridum. Sumen.

Esse putes nondum Sumen, sic vbere largo
E *Effluit, & viuo lacte papilla tumet.*

Meminit & Plinius lib. VIII. cap. LI. Lege olim censoria multa interdicta in cœnis, abdomina (quod idem sumen) glandia, testiculi, vuluæ, Sincipitia verrina. Sagina interior videtur adeps, vnde porcus, & vitulus saginatus mollior, ac extruendis condimentis vtilior. quare vulgo Structum, à struendo dicitur. Botulus ex suilla carne infarctis intestinis. Saturnalibus olim diebus præcipuus, vt nos quoq; illiusmodi vtimur in totam hiemem, varijs adhibitis ad suauitatem, quod & Farcimen propterea dicitur, & Lucanica. de quo idem Martial.

Interdicta olim. Sagina Structum. Botulus. Farcimen.

Filia Picenæ venio Locanica porcæ.

Faliscum. Genus farciminis erat & Faliscum, infarcto ventre, vel intestinis optimis carnibus, concisis cum pipere, & sale, vt item Martial.in IIII.

—— & Lucanica ventre cum Falisco.

Faliscis olim celebre, nunc Bononiensium prima laus, etiam in mensis lautis, quod ab incisis, ac infarctis cum sale carnibus, haud perperam Salcicia videntur dictum. His adsimile Nastos Græcis, quod est farctum, nucibus simul, melle, ac lacte infarctis. Vel sola pulpa frustatim concisa, vt ex Apuleio diximus, additis aromate, & Sale, & quales nostrates vocant pulpetas.

Salcicia. *Nastos.* *Pulpa, & Pulpeta.*

Ex Piscibus esculenta, ac pretia.

CIRCA Piscium verò delectum, ac sumptum ingens luxuria. Aduectis videlicet ex alto, ac longinquo mari electissimis, Viuarijs, immo lacubus idcirco exstructis immensis: atque vsu, seu potius in tanto luxu, vt in contentionem vsque certarent, quo maioribus, & piscem vnum emissent pretijs. Pretiosissimi leguntur, Mullus, quæ Τρίγλα Græcis, Murena, & Ostrea. Mullum piscem meminit Seneca in epist. xcv. ingentis formæ (& quare inquit non pondus, adijcio, & aliorum gulam irrito) quatuor pondo, & ad selibram fuisse aiebant, P. Octauium quinque sestertijs emisse. quod erit scutatorum cxxv. Sed adhuc cariùs, Plinio teste, lib. IX. cap. XVII. Asinius Celer è consularibus hoc pisce
» prodigus, Claudio Principe vnum mercatus est octo millibus nummùm, hoc est
» scutatis ducentis. quòd non facilè repertum sua ætate mullum, qui duas libras
» pondere excederet. Et Suetonius de Tyberio, Tres inquit mullos triginta millibus nummùm vænisse, grauiter Tyberius conquestus est, hoc est scutatis DCCC. De Murænis Plinius lib. IX. cap. V. priuatim Viuarium excogitauit C. Hirtus,
» qui cœnis triumphalibus Cæsaris sex millia Murænarum mutuò appendit. Cu-
» ius villam xl. millibus piscinæ vendiderunt. In delicijs eas commemorat Seneca, Macrobius, Horatius, Martialis. tùm ob saporis gratiam, tùm ob insignem viuacitatem, & mansuetudinem. Flutas vocari asserit Macrob. lib. III. quod in summo fluitent, ac sole torrefactæ gaudent. In Siculo mari præfertur Martialis in Xenijs, sicut Ostrea in Baiano, Ostrea dicta communiter quasi testacea Græcis. qua voce & Conchæ dicuntur, & Murices, quæ & Conchilia à Cicerone ad Pisonem pro delicioso in mensis pisce de Ostrea pretijs Lucilij est Sat. lib. XIII.

Pretiosissimi pisces *Mulli pretium.* *Muræna.* *Fluta.* *Ostrea.* *Murices.* *Conchilia.*

—— His itidem in cœnis ostrea mille Nummis empta.

Inter deliciosos adnumerat Martialis Scarum, Gobium, Lupum, Auratam, Accipensem, quem Sturionem hodie putant. Scarus hac fama insignis est Plinio, & Oppiano testibus, quòd saxa frequentet, & solus, inquit --- pallentes ruminat herbas. & Horatius II. Serm. Saty. II.

Scarus.

Nec Scarus, aut potuit peregrina iuuare Lagois.

Quæ parum cognita, nisi Trutam opinemur, quam nonnulli Turturem Latinis vocatam putant. Sunt tamen qui velint hũc esse Accipenserem, ex historia Plinij lib. IX. cap. XVII. Vnus est qui contra aquas nando meat, nobilissimus Mugil, & Cephalos Græcis idem genus, qui in hoc Tyrrheni littore adhuc seruat nomen, & meritum. Capito etiam dicitur, quòd capite potissimùm præualeat in esculentis. Mugil in Adriatico, & Dalmatico vulgaris est, & suauissimus, minor tamen in his maribus, quàm Cephalus obseruatur, sicut, & Mullus roscidis squamis, & multi alij pisces in Adriatico minores. Rhombus voce Græca, Solea, & Passer plani sunt pisces, ac parum differentes, sicut & Raia, & Squatina Romanis Arzilla, item plani, ac similes. Salpa, & Salmo idem ponitur, eodem Plinio, in Aquitaniæ littore primæ laudis apud Grapaldum de Partædium, quē & fluuiatilē ponit. Romam præmagnus adfertur cum Tunnis è littore Apulo, & Sturio

Lagois. *Truta.* *Accipēser* *Cephalos, seu Capito* *Mugil.* *Rhombus.* *Solea.* *Raia, & Squatina.* *Salpa, & Salmo.*

A Sturio dictus, quem Accipensem apud Martialem quidam putant. lib. XIII. *Sturio.*

Ad palatinas Accipensem mittite mensas, *Accipesis*

Ambrosias ornent munera rara dapes.

Scombrus Græcis & nostris, in Betico mari frequens. Aristotele VI. de hist. animal. cap. XVII. ex quo Garum optimum fit, Athenæo. Interpres Aristophanis paruis Tunnis assimilat, & Pelamydibus, quos Plinius Tunnos vocat annicu- los, circà Siculum fretum. Qui & Mustelam eodem lib. IX. cap. XVII. Scaro proximum bonitate, quam & lacus inquit Brigantinus inter Alpes generat, marinis æmulam. Iouius in lib. de Piscibus, sicut & ante ipsum Grapaldus Lampetram vulgo dictam. Notabile est, quòd in luxuriosis veterum mensis legimus, peræras fuisse lautas cœnas, in quibus non pretiosos admitterent. de Tripatino meminit Fenestella, quæ tripartita scilicet esset patina, Plinio quoque teste, in qua vna pars esset Muræenarum, altera Luporum, tertia Mysonis piscis, qui Mus marinus, Plin. Ex piscibus fiebant edulia iurulenta, & quæ Iuscula piscium frequẽter commemorat Galenus, ægrotis etiam vtilia. in iure præsertim albo, quod in III. de alim. facult. parari docet, ex aqua, & oleo, anetho, & sale. Muriæ, Salsugo Plin. seu liquamen ex salitis piscibus scatens, præsertim ex Thymnis, vt Martialis in Xenijs lib. XIII. *Scombrus. Pelamyd. Mustela. Lampetra* B *Mys. Mus marinus. Ius album Gal. Tunnus.*

Antipolitani fateor sum filia Thynni,

Essem si Scombri non tibi missa forem.

Quæ apud nostrates Salmuria. Garum ferè idem, ex Garo primùm pisce fieri solitum, eorumq; interaneis, qui videtur & Scombrus dictus. Gari, ni fallor species, vel æmula apud nostrates fit Gelatina: esculentũ excoctis piscibus, aceto, sale, ac pipere, congelatum, cuius integros cantharos Dalmatia mittit Venetias, & in totam Adriatici maris oram. Seruaturq; pro scitamento in prima mensa ab autumno in totam hiemem. Eadem & ex carnibus paratur, suumq; petunculis, etiam gallinaceis. cuius in antiquis non inuenio vocem, nec modum. *Salmuria. Garum.* C *Gelatina.*

Apparatus Coquinarij.

DE loco in coquinarijs tres inuenio voces, Coquinam, quæ & Culina, & Popinam. Coquina, & Coquus à coquendo, Culina postea dicta est, quòd ibi colerent luculentiorem ignem. Plautus in Casin. Senex in culina clamat. Vnde vasa coquinaria, Plinius lib. XXXIII. cap. III. Popina publica officina, vbi parabantur, & emebantur obsonia: quare gulæ vitio plerunque notantur Popinones, Taberna nostris, & arij. Sicut & Ganeo, & in ea Ganeones, qui gulæ, & scortis darent operam. In illa veterum parsimonia non erant coqui domestici, sed à macello in seruitijs conducebantur, exemplo Plauti in Aulul. Aucta verò in vrbe luxuria (Liuio lib. IX. de bell. Macedon.) tunc primùm epulæ cura, & magno sumptu apparari cœperunt. in quem abusum exclamat Seneca ad Lucilium: Coquos, & Culini artem cum immensis pretijs creuisse, & qui subtiliter palato, ac gustui domini inseruirent, cui allusit, & Martialis in Apophoretis. *Coquina, & Culina.* D *Popina, et Popinones. Ganea, & Ganeones*

Non satis est sola coquo seruire palato,

E *Namque coquus domini debet habere gulam.*

Coquos, & pistores, & atrienses ministros, ceù familiares meminit Cicero in Pisso. Scribit Seruius ex antiquioribus Virgilij interpretibus I. Aenid. Veteres carnibus primùm vescebantur elixis, sicut apud Homerum perpetuò assa leguntur, & terga boùm. Varronemque adducit auctorem, Romanis primùm in vsu fuisse assa, secundò elixa, tertiò iurulenta. Addit Philo Iudæus, quasi Luculli tunc famosas referens opulentas Mensas, omnium eduliorum plenas, quæ terra, mare, amnes, aerque ferunt: selectis suauissimis carnibus terrestrium, aqua- *Assa. Elixa. Iurulenta. Ex Philo.*

Ex Plin. ticorum, ac volucrium, paratura simul, ac conditura pretiosissimis. Huic accessit & Plinij censura libro x. cap. 1. Post interdictam legem C. Fannij Cos. xi. annis ante tertium bellum Punicum, exorta pestis est gallinas saginare, opimasq; aues suopte corpore vnctas deuorare, cibis lacte madidas pascentes, itaq; multo gratiores efficere. Et in tenebris, addit Columella, farina mulso conspersa vberiùs saginari. & Martialis in Xenijs.

Pascitur & dulci facilis gallina farina,
Pascitur & tenebris, ingeniosa gula est.

Auiaria quinetiam immensa, Viuariaq; ingentia habebant piscium, vt dicemus. Ex proprijs verò esculentis erant Iuscum, & Iurulentũ cuius apparatum, ac modum ponit Apuleius de sua concubina, inquit, Offendo Photidem meam, quæ suis dominis parabat iuscum, farctim concisis piscibus, & pulpam frustatim concisam. hanc dicerent nostrates Guazzetto. Similiter Pulmentum commune videtur omni edulio, quod posteri à ministrando singulatim Minestram dicunt, vt Plautus, Pulmento vtor magis pinguiusculo: Pulpamentum verò pro lautiore pulmento, vt Terentius, Tutè lepus es & pulpamentum quæris. Tomacula etiam adsimile pulmentum, est enim τομᾶν incidere: ex iecore suillo minutim conciso, & iam semicocto infusis ouis, caseo, pipere, zinzibere, aniso, & pingui liquamine, omento item suillo contectum, ac lento igne excoctum. de quo notabile est, pro lauto cibo, Iuuenalis documentum, Saty. x. A dijs quid petendum.

Iuscum, et Iurulenta. Pulmentũ & Pulpamentum. Tomacula

Exta, nec candiduli diuina Tomacula porci,
Orandum est, VT SIT MENS sana in corpore sano.

Quæ & seruat nomen, at nouum genus, quod a pappa, hoc est blandulo infantibus grandioribus pulmento, Pappardellæ in coquinis vocantur, ex pane contrito, ouis, & caseo, cum aromate, & zuccaro, & butyro, vel pingui sagina excoctæ, calentes adhuc apponuntur. Hisce accedit & Minutal, seu Minutum Persio, vt idem Iuuenalis Satyr. xiii.

Tomacellæ, et Pappardelle. Minutal. Minutum.

Esternum solitus medio seruare Minutal Septembri.

Sic dictum, quòd varijs esculentis minutatim concisis fieret, ceto marino, liquamine, oleo, vino, pomis, & coriandro. & quale iuscum ex Apuleio diximus. Artocreum edulium ex carne, & pane, est enim ἄρτος panis, & κρέας caro; quod populo dari solitum pro vulgari munere, elicitur ex Persio Satyr. vi.

Artocreũ

—— oleum, artocreasque popello Largior, an prohibes?

Pasticiũ. Alludit verò Artocreum ad nostrate Pasticium. quod pulmenti genus hodie in communi vsu, ex pasta fit, seu massa tenui triticea, & carnis pulpa, perna, armo, vel ex grandi pisce, vel integra aue. fasiano, lepore, vel ingenti etiam gallo Indiæ, quem phœnicopterum in antiquorum mensis interpretati sumus. Idque sagina impinguatum, aromate, vel etiam passis frugibus concinnè immistis, conuoluta circum pasta ad figuram contentæ auis, vel præmagni Cephali, ac in furno æquabili calore assum, pasticium fit gratiosum gustui, ac magis vtile, quàm assum igni. adornatque missum ad mensam, integra etiam aue, vel coronato pauonis capite, vel aurito lepore foris prominente. Fit & minutatim contrita carne, vel iecinore, additis præter condimenta illa aromatum, ac piperis, ouis, caseo, passulis, prunis, pineolis, omphacio, ac odoris herbulis, & croco, pinguiusculumque pulmentum fit. Zuccaro superiniecto, quod ad dulcorem satis est, forma pastilij rotunda, ac tenui lagana pulchrè concinnata. quod temperato furno excoctum, crustaceum fit, quo nihil in mensis principum delicatiùs, seruaturq; in totam septimanam, vel occasione itineris, aut militiæ portatu commodissimum, fiunt & modica forma à pistoribus paratu facilia, vel quacunq; vsui venit magnitudine. Cæterùm, vt innumera alia leguntur vsitata antiquis pulmenta, quæ ex communi recesserunt vsu, propterea (quoniã trahit sua quemque voluptas) nihil idem exactè assignari potest simile. Quare hæc, quicquid forsan

2. Forma.

A forsan prolixa, haud tamen ab re proposita, nec extrinseca videri debebunt. Esculenta enim cum poculis quoniam vicissim habent relationem, vt exolera quidem illa veterum genera, per hanc censurã asserta videbuntur in claram lucem; haud minus hæc nostratia, in tanta vicissitudine cũctarum rerum, hic perfunctoriè recensita, aliquam putamus apud posteritatem, (vt multa similia alia legimus) habitura gratiam. Quemadmodum non pauca inuexit vsus posteris temporibus, forsan suauiora, nec minus lauta (vt de pasticijs dictum est.) quorum in censu vnum hic subnectam apparatum, in obsequium meorum principum, de Oglia Poderida, quæ in Hispanis cœnis, & in communibus amicorum obsequijs inuenta, ac lauta, hunc quoque poterit adornare locum.

Excusatio

B

Oglia Poderida in Mensis Hispanicis inclyta.

PODEROSAM propriè intelligunt nobiles Hispani, hoc est abundantem multis, ac varijs esculentis in vnum coctis plenam, & gratiosam Dapem, carnium simul, auium, piscium, olerum, cerealium, selectis generibus. Cuius argumentum proximè accepi in splendido conuiuio, quod munificentissimus Cardinalis Ascanius Columna præbuit Excellentissimo Principi Philippo à Nassau, Principi de Oragnes, qui à Philippo Rege Catholico delegatus ad suum principatum capessendum, ac propterea ad Pedes Sanctiss. Pontificis accesserit, eiusq; Sanctæ benedictioni se subiecerit, eadem die antè calendas Nouembr. huius Anni M. D. XCV. ab Illustrissimo Cardinali conuiuio exceptus, C vt quem in alma curia Regis, & in celeberrima Academia Alcala communium studiorum sodalem habuerit, ac Doctoratus sui Anno M. D. LXXVII. testem adsciuerit, multæ obseruantiæ principem. Et in maiorem eiusdem honorem (vnde hæc meritò velim mandare literis) adhibuit Suessæ quoque excellentissimum Ducem, D. Antonium de Cardona, nunc apud Sanctiss. Pontif. Philippi Regis Catholici Oratorem digniss. cum nonnullis alijs Principibus, ac Prælatis digniss. in frequenti aula nobilissimorum Rom. ac Hispanorum, qui aut seruitij gratia, aut in obsequium tantorum principum conuenerant, ac peritis non minus (vt eius aulæ moris est) adhibitis quamplurimis. In medio ipso conuiuio, varijs interpositis colloquijs, ac omissis grauium rerum curis, cùm circà antiquorum principum solemnes ritus in conuiuijs, non defuissent ex illis peri- D tis viris, qui tantos illius sæculi luxus, pro hac mediocritate mensarum nostri temporis damnauerint; hic allata inter alias ingenti patina aurea lectissimis esculentis conferta, ac inter choraules cum tibijs, ac sonoris cymbalis solemniter inclytis conuiuis apposita, eaq; gustata, cùm communi applausu esset comiter Hispanica inuentione commendata; hic ad me perhumaniter conuersus inclytus Suessæ Dux, & nunquid inquit, ò Bacci in conuiuijs antiquis similem vnquam legerim nobilis esculenti lautitiam? Cui equidem pro tẽpore respondens, similia quidem multa, non talem verò exactè me obseruasse tot singularium rerum commistionem: verumtamen inquam, vt variabilem quotidie videmus rerum, ac morum consuetudinem; sic dapes ex vsu desiuisse multas putandum, nec secus alias interim introduci ad nouos vsus. Quemadmodum hunc E videmus tot commistarum rerum apparatum inclytis principibus, quem nouum reor, & in Hispanicam consuetudinem esse referendum. Huius autem nouitatis causam; vel si vsitatam aliquam similem antiquis adduxerim, dubium non est, vt cùm eo tempore illi Principes in ostentationem opulentæ fortunæ effusas cunctis in rebus admitterent delicias, similiter & in apparatu mensarum, dapes (vt frequenter legimus) pararent pretiosas, rerum quarumcunque (vt scribit Seneca) mari, ac terra, ac sub cœlo inuentarum. Quinimmò ad dementiam vsq; ex Suetonio adduximus, luxuosum Caligulam interdum conuiuis suis ex auro

Principi de Oragnes conuiuium.

Personæ cõuiuales.

Occasio.

Ollæ nouitas.

Luxuosæ antiquorũ cœnæ.

Caligulæ.

Heliogabali. auro panes, & alia obsonia præbuisse. & amplius ex Lampridio turpem Heliogabalum sæpè cæream cœnationem, sæpè ligneam, sæpè eburneam, aliquando fictilem, vel etiam marmoream, vel lapideam, & reliqua obsonia, ea specie videnda, quæ ipse cœnabat, exhibuisse. At omisso posteris sæculis in tanta luce sanctissimæ religionis, omni vitæ luxu; nouus hic apparatus eo magis commendandus est, quoniam non ad illam ostentationem fortunæ, sed in cōmunem conuiuantium gratiam; & ad commodum vsum (vti reor) militaris apparatus principum, nihil quisque bono gustu in eo inuenerit superflui, nihil diminuti, sed suauitatem in tanto diuersarum rerum condimento, gustant incomparabilem.

Honestas nostri temporis.

Requisita ad apparatum. Quod quidem consistit, partim in exquisito ipsarum rerum delectu, carnium, piscium, olerum, cerealium, auium, pinguium, salitorum & aromatum; partim verò attinet ad exactam coci industriam: simul atque requirit maioris magistri conuiuij peritiam, qui præsit operi, ac loco, & tempore, ac seruata certa rerum componentium proportione, debitaque singularum coctione, cuncta dispensare debeat, prægustetque, donec certum ex omnibus resultet temperamentum esculenti delicatissimi, ac omni gustui suauissimi.

An antiquis vsitata. In antiquis ergo si aliquam huius habeamus imitationem, poterit id quidem Minutal, seu Minutum æmulari, quod ex Iuuenali paulo ante recensuimus & Apuleio: ex varijs rebus, piscium, & carnium pulmentis minutatim concisis fieri solitum, liquaminibus, hoc est albo iure vel carnium, vel piscium, vino, & oleo immistis, ac porri, & coriandri condimentis adhibitis. Verùm si id modici sumptus pulmentum, vel minus videatur assequi nostri temporis apparatum complurium rerum, sumptuosissimum certè, nec vlli facilè comparari debebit, Vitellij Imperat. apparatum in dedicatione suæ patinæ penè dixerim monstruosæ, quàm ob immensam magnitudinem, Clypeum Mineruæ, quasi in contemptum virtutis dictabat.

Vitellij patina monstruosa. Nempe de qua scriptores stolidi principis illudunt luxuriam: & Plinius, In Principatu suo inquit, Vitellius Patinam decies sestertiùm condidit, quingentarum scilicet librarum pondere, quod est viginti quinque millium scutatorum pretium, fornace in campis propter eius magnitudinem exædificata. In cuius dedicatione recensuit Suetonius conuiuium dedisse, in qua scarorum, piscium pretiosorum iecinora, fasianorum, ac pauonum cerebella, linguas phœnicopterum, Muranarum lactes à Carpathio vsque mari, fretoque Hispanico per nauarchos, ac triremes petitarum commiscuit. Sed quamquam erubescunt historiæ tam luxuosas in principe viro referre ganeas, nō dissimilē insaniam meminit idem Lampridius de Heliogabalo:

Heliogabali luxus Aliquādo ingentes dedisse Dapes extis mullorum refertas, cerebellis phœnicopterum, & perdicum ouis, & cerebris turturum, & capitibus phasianorum, psiptacorum, & pauonum, & pro instabili captu mentis, habuit illam consuetudinem, vt vna die non nisi de fasianis tantùm ederet, alia de pullis, alia de pisce illo, & item illo, alia de porcis, alia de Struthionibus, alia de oleribus, alia de dulcijs, alia de opere lactario. Ne plura nunc dicam eiusmodi gulæ irritamenta, & hominis abutentis fortunæ bonis:

Nouus Ollæ apparatus. donec pro cultu Christianæ religionis, mutatis in melius hominum moribus, inter honestas mensarum delicias, hic nouus inualuit apparatus laudabilis, qui præter illorum temporum luxus superat gratia, superat & copia commistarum rerum, atque exactissimo partium connexu, & ordine. Relinquo autem ipsam conficiendi artem, atque ordinem in coquinarijs explicandum, ac ex ipsarū duntaxat breui formula, quam accepi ab Architriclinio Francisco Tancresdi, nobili Senen. & à primario structore mensæ Horatio Valente, qui ambo equites dignissimi adstiterunt operi; facile quis & qualitates optimi cibarij, & honestas dijudicabit delicias.

Ollæ apparatus & formula. Bouillam primùm admittit carnem, pondere librarum decem, ac proportione Veruecinam, Suminis porcinæ, quam summatam vocant. lib. tres, palumborum numero sex, Coturnicum decem, Tuberum terrestrum

A ſtrium libram, Turdorum numero ſex, Caponem gallinaceum vnum, Napi tres libras, fœniculi virentis germina manipuli ſex, lucanicæ duas libras; quod antiquis Boletum conciſis, & infarctis cum ſale, & fœniculo carnibus. Cicerum rubeorum libram, Cæparum è Caieta numero ſex, Alaudarum auicularum, & pro ſuo tempore Ficedularum, & eius generis Attagenarum, numero duodecim, & Carduorum ſelectis germinibus, numero quatuor, Braſſicæ oleris ex Bononia albicantis non capitatæ, numero duas. Salis, & Aromatum omnium, quod pro delectabili condimento ſatis eſt, & nonnunquam Zuccari inſperſo polline pro guſtabili lenocinio.

Harum omnium rerum artificioſum conſertum, & quam muſicalem dixerim optimè dapis harmoniam, in gratiam meorum principum, & ad perpetuam inuentionis Hiſpanicæ gloriam, antiquiſſimam inuenio ac verè glorioſam apud B Plutarchum habuiſſe imitationem. A prima vſq; Græcorum ariſtocratia, quando redeunte Theſeo poſt domitum Minotaurum incolumi, ex concurſu populari Athenienſium ad portum cum ramis olearum (vt in communi lætitia fit,) congreſsi, quem quiſque attulerant commeatum, & legumina, & carnes, & piſces ἐν χοίνῃ χύτρᾳ in communem inquit ollam conięcta, inuicem in obſequium ſeruari principis epulati ſunt: vnde ὠσχοφόρια à ferēdis ramis ludos quotannis menſe Iulio celebrandos inſtituère. atque hanc (vt reor equidem) ollam, ideſt amicabilem tot cibarijs congeſtis cõgratulationem, gentilicij illi Hiſpani imitati fuère in ſua olla tam lauta. Quàm opiparè idcirco à principibus meis guſtatam, eamque Apophoreti vice mihi à benigniſſimo Duce elargitam, æquabilem meo C guſtu, agnoui tot eſculentarum ſimul rerum ſubſtantiam, mirificamque laudaui gratiam optimi Cibarij, ac ſaluberrimi ad vitam. Vnde in communem totius Sympoſij lætitiam, tamque ſpectabilis ollæ applauſum, repetito Choraulium, ac tibicinarum concentu, ad imitationem regij Didonis conuiuij ad Aeneam (quod non minus hic) hymno, qualem pedeſtri carmine ex ipſo choro audiui, & quantum video tetrametrum principibus meis placuiſſe, in hunc modum cunctis in corona nobiliſſimæ aulæ abblanditum eſt.

Plutarchi locus Tolle instituto.

Munificētia Ducis Sueſſani.

CHORVS

D Gratiarum Conuiualium.

Tres gratiæ munerales.

Ohè Charites applaudite,
Tres ò Gratiæ munerales
Thalia, Aglais, Eufroſine,
Veſtro applaudite Triclinio.

Tres perſonæ Triclinij.

Summo Duci Sueſſano,
Magno Cardinali Aſcanio,
Digno ab Orange Principi,
E *In plena aula nobilium.*

Tres gratiæ celeſtes.

Sit Strathegus Cardinalis,
Duxque benignus Iupiter,
Inclytus Apollo Princeps,
Stet pro Venere Philippus,
Magnæ ſpes Columnæ altera.

Vmbra Baccius.

Vmbra ſit, & Pincerna Bacchus,
Ego infimatis infimus;
Bonus vinitor, non potator,

Horæ quatuor anni.

Horæ menſam purpurabunt
Hyacinthinis floribus,
Gratioſis eſculentis

Cornucopia.

Plenum ſpargant Cornucopiæ.

Nouem Muſæ.

Omnes ergo cantent Muſæ,
Euge Charites applaudite,
Lautum ornate conuiuium
Longum concinat Calliope
Ollæ Pæan Hiſpanicæ.

TER-

TERTIA PARS.

Mensa vinaria, & quæ ad eam pertinent vasa.

Symposiũ, quid Miscee, & Cõuiuium.

MAGNAM fuisse vinorum, ac Mensæ, seu cellæ vinariæ dignitatem in conuiuijs, vel ipsa ratio nominis dictat. quod Græci συμπόσιον; & item Hebrei antiquiores Miscee dixerunt suo idiomate, à compotatione, & vino. placuit verò latinis nostris, quemadmodum Cicero ad Pætum interpretatus est, vt à conuictu propriè diceretur conuiuium, quia tunc simul viuitur. Maiorem verò hæc pars obtinuisse videtur prærogatiuam in comparatione epularum: quoniam in potu tres illo seculo celebrabant ritus nobiles, Coronabant cum summo applausu vina, & pocula, Propinabant vicissim, & Libabant cum gentilitia Dijs suis superstitione, de quibus postea erit dicendum. Primùm verò de vasis in mensa vinaria, & quæ ex eis essent ministeria; quem locum habere diximus Repositorium in mensa Escaria, eundem obtinuit Abacus in vinaria. recepta à Græcis voce Ἄβακος. quare plures simul Abaci parabantur, in quibus scilicet pocula ponerentur, & eius generis potoria vasa, cyathi, calices, Crateres. Pateræ, canthari, phialę. ac longa serie aliorum, quæ ad hunc vsum haberentur, Scyphi, Pelues, Trullæ, maiora vasa. Vt plurimum argentea, vel aurea, crystallina, & Murrhina pretiosa, nonnulla vitrea, & Fictilia, & Toreumata torno elaborata dignissima. Formam Abaci non inuenio descriptam, vnde & vsur patũ nonnunquam ad esculenta quidam putant. ex communi tamen significatione, atque vsu, Abaci nomine planæ erant tabulæ, aliæ calculatoriæ, aliæ scriptoriæ, aliæ coquinariæ, in quibus carnes inciderentur: & item pro communi sedili, à quo bancum posteris dictum putant. Abaci item, seu mensæ Pythagoricæ leguntur, & abaci quadratæ columnarũ, apud Vitru. Vsu verò ipso arguitur, Abacos patula, ac plana fuisse forma, in quibus vel vnum, vel plura simul inferrentur pocula ad mensam. Id planè indicant M. Tullij verba in Verrem actione IIII. » Ille vasa omnia, vt in abacis fuerant exposita, abstulit. ex quo & hoc notabile est, quòd in eodem abaco plures simul deferrentur cyathi vino semipleni, cũ triente scilicet, vel quadrante vini mensura vt mox declarabimus, quare Iuuenalis Satyr. VI. Abacum meminit sex cœpisse pocula. ——*Vrceoli sex,*

Vasorum genera.

Abaci forma & Genera.

Ornamentum abaci, nec non & paruulus infrà Cantharus

Plin. Plinius lib. XXXII. cap. XI. scribit, Pompeium in triumpho de Piratis, Ponto, » & Asia, attulisse lectos Tricliniares tres, vasa ex auro, & gemmis nouem abaco » rum. intelligo tot vasa aurea, quibus nouem abaci ornari possent. Poculum commune erat omni vasi potorio: fictile in primis, Plin. XXXIII. cap. II. Maior pars hominum terrenis vtitur vasis. Et lib. XXXV. Samia laudantur, & Aretina, vt Ausonius, qui & proprium abaci declarat vsum lib.

Poculum.

Fictilia.

Fama est fictilibus cœnasse Agatoclea regem.
Atque abacum Samio sæpè onerasse luto.

Et Martialis in Apophoretis. in gratiam forsan artificis Nimis sibi munifici.

Aretina Nimis ne spernas vasa monemus,
Lautus erat Tuscis Porsena fictilibus.

Aduecta ex Sagunto Hispaniæ fictilia celebrat Plinius eodem XXXIII. cap. II. & Martialis in Apophor.

Sume Saguntino pocula facta luto.

Cornea, Lignea. Cantharijs

Xenophon lib. VI. Cyrus dum in Asia apud Paphlagones militaret, corneis vsos poculis narrat. Erant & lignea, vt Cantharus nauiculæ instar oblongæ figuræ, & ansatę, quæ vascula nostris à tenendo Tazza videtur dicta, vili etiam materia

A ria. Vt Virgilius de Sileni poculo,

Et procul attrita pendebat cantharus ansa.

Eadem fortè significatione & Capidem, siue Capedinem legimus, καπίδα apud eundem Xenophontem in Ciro, duos cyathos Atticos capere, has inter fictiles Vrnulas nominat Cicero in lib. de Part. forsan ansata à capiendo, Pignatta, ò mescola. Plinius eodem XXXIII. Neronem capidem Murrhini vasis vnam sester tijs CCL. parasse. Magno verò artificio elaborata leguntur Toreumata, torno primùm, ac pretiosis emblemmatis exculpta. qualia describuntur egregia à Virgilio, (quanquam pastorali cantione) Egloga III. ——*duo pocula ponam.* Toreumata.

Fagina, cælatum diuini opus Alcimedontis,

Lenta quibus torno facili superaddita vitis,

B *Diffusos hedera vestit pallente corymbos:*

In medio duo signa, Conon, & quis fuit alter?

Descripsit radio totum qui gentibus orbem,

Tempora, quæ meßor, quæ curuus arator haberet.

Hinc vicissim Dameta subiungit carmina, digna quæ & lenocinium præbeant gratæ lectionis d.

Et nobis idem Alcimedon duo pocula fecit,

Et molli primùm est ansas amplexus acantho

Orpheaque in medio posuit, syluasque sequentes.

In potorijs verò, ac nobilium frequenti vsu legitur Cyathus κύαθος quod videtur à verbo χεῖν deductum, quod est fundere, propinare, vnde ad cyathum stare, & à potorio cognominari pincernas dicebant. Nec omittendum pro cyatho apud Græcos & certam mensuram significari, de qua in potibus propinandis dicetur. Frequenter & Calix legitur, à calefaciendo vt Varro interpres est, & κύλιξ Græcis à rotunda forma, κυκλὸς enim circulus. Calices vitreos meminit Suetonius, ex puluere Martialis, ex luto Saguntinos & pretiosos Plinius, & auro & gemmis ornatos, lib. XXXII. cap. II. Turba gemmarum potamus, & Smaragdis regimus calices, & XXXVI. cap. XXVI. Neronis principatu modicos calices duos sestertijs sex millibus emptos. Culullus calicis genus è vili materia. quib. monet Horatius in Poet. explorari debere ceù familiari poculo veros amicos. Cyathus. Calix. Culullus.

C

Reges dicuntur multis vrgere culullis, Et torquere mero

Crater, & Patera leguntur in conuiuijs magnificis pro regio poculo, vt apud Virgil. in conuiuio Reginæ I. Aeneidos. Crater.

D

Crateras magnos statuunt, & vina coronant.

Eademque vasa aurea, ac bibendo idonea, dum subdit. Patera.

——Ille impiger hausit

Spumantem pateram, & pleno se proluit auro.

De qua & Liuius, legati à Pesto pateras aureas Romam attulère. Phialæ item in vasis potorijs commemorantur, ex auro, Iuuenal. in VII. φιάλην lego apud Xenophon, in conui. vbi senex saltando laxus, iubet puerum sibi infundere magnum poculum, his verbis. Ὁ παῖς ἐγχεάτω μοι τὴν φιάλην μεγάλην. Videntur Græci & πιάλην dixisse: & inde alterius deriuata vasis vox φιαλίσκος, diminutiuè: quod à posteris corruptè Fiasco deductum est. cui οἰνοφόρον communior vox alludit, quo scilicet vinum portatur, ex Apuleio lib. VII. βαυκάλιον vas similiter vinarium apud Homer. & Alexand. in problemat. angusti oris, Gaza interprete, quæ vox & ad popinas transiuit: à βαΰζω autem dictum putatur, quod est latrare, à sonitu interclusi humoris, dum effunditur per angustum exitum σκύφος item vas indicatur genus potorij vasis peramplum, vt Horatius in Epodo. X. Phialæ. Oinophorum. Baucale.

E

Capaciores huc affer puer Scyphos, Scyphus.

Et Chia vina, aut Lesbia, Metire nobis Cæcubum.

Hos gemmis ornari legimus, & cælatura fieri pretiosiores, ex Macrobio Satur.

libro v. cap. xxii. Sicut Cantharus Libero, ita Scyphus Herculi tribuitur, de quo in eius sacrificium meminit Virgilius viii. Aeneid. —— *Dixerat*

Velauitque comas, folijsque innexa pependit,

Et sacer impleuit dextram Scyphus: ocius omnes &c.

Manupretia ingēita. Materiam in scyphis superabat opus manupretijs, vt ex citato iam constat Macrobij dicto, Scyphos cælatura fieri pretiosiores. quod in Plinio lib.xxxiii.cap. xi. restituit P. Ciaconius Toletanus (cœlatura, manifattura vulgo) L.Crassum duos Scyphos habuisse Mentoris manu cælatos, in singulas libras argenti sex millibus sestertijs emptos. & cap. xii. Zopyrus Areopagita iudicium Orestis in duobus Scyphis cælauit, sestertijs xii. mill. æstimatis. *Trulla.* Trulla, vt Varro scribit in iiii. de ling. Lat. vasis genus erat latum, profundumque, quod in Culina erat ad infundendam aquam, & quandoque in mensam inferebatur. pretiosa admodum. & in vinarijs commemoratur à Cicerone in eadem iiii. in Verr. de mensa Antiochi regis, Vas erat inquit, Vinarium ex vna gemma prægrandi Trulla excauatum, cum manubrio aureo, quam ille, & vasa omnia, vt in abacis fuerant exposita, abstulit. & in potorijs: Horatius ii.Sermo. Saty.ii.

Campana Trulla festis solitum potare diebus.

Vrceolus vrceus. *Trulla cæmentaria.* Similiter Iuuenalis Satyr. iii. bibacem arguit, qui in trulla, perampla, vel quasi inepta ad bibendum, biberet. & Nonius, ex Vrceolo aquam manantem in vas trulleum, quasi in peluim meminit. Diuersam animaduertimus significationem apud Vitru. qui rudiculam complanandis tectorijs Trullam appellat, & Trulissare, trulla gypsum complanare. Cùm vrceis, & Trulla aquaria, *Hydria aquaria.* nominantur Hydriæ, quæ Græcis propria vox aquarij vasis est. vt in Euangel. Ioan. iii. Implete hydrias aqua, & adferte architriclino. figlina communiter, & ærea, vel argentea. Vt Cicero in eadem cœna Antiochi, Hydrias argenteas meminit, & multa mancipia pretiosa. & alibi in hydriā sortem conijcere. *Linter, & Luterium.* Ad Trullam porrò accedit Linter, quod vasis genus videtur, ἀπὸ τοῦ λούειν à lauando dictum: vnde & λουτήριον apud Iul. Pollucem, in quo calices abluerentur. quo vsu *Peluis.* & Peluim quidam fuisse existimant, vt Varro eodem iiii. Peluis à pedum lauatione, vt in Cœna Domi vertit D.Hieron. Misit aquam in peluim, & cœpit lauare pedes. Vsurpatur ad res varias abluendas, vt Iuuenal.in iii.

—— *Patulas effundere pelues.*

Vitrea pocula. De vitreis poculis, Crystallini, & Murrhinis dignæ sunt auctoritates. Plinius libro xxxvi.cap. xxvi. Vitri temperamentum, vt flexile esset, Tyberio principe excogitatum, sed quòd detraheret argenti, & auri metallis pretia, officinas eius abolitas. Sed denuò reperta vitri arte Neronis principatu, modicos calices duos sestertijs sex mill.venundatos. Capitolinus scribit, Gallienum Imp. aspernatum vitri pocula, aureis semper bibisse. & quam vili merce hodie exercent Iudæi, vitro fracto sulphura emi solita, meminit Iuuenalis Satyr....

Quassatum, & rupto poscentem sulphura vitro. Et Martialis.

—— *Qui pallentia sulphuri fractis. Permutat vitreis.*

Crystallino, et Murrhina. In frequenti verò vsu principum, ac diuitum, & cum maiori luxu erant Crystallina, & Murrhina vasa, vt ambo celebrat Iuuen.Saty.vi.

Grandia ponuntur Crystallina, maxima rursus Murrhina.

Et Martialis libro iii. de pretiosissimo vino opimiano:

Opimianum morionibus nectar Crystallinis, Murrhinisq; propinat.

In proœ. Capitolinus in M. Aurelio, vendidit aurea pocula, & crystallina, & Murrhina. Plin.lib. xxxiii. Trullam vnā crystallinā, à matrefamilias mercatā, nec diuite H-S. CL. hoc est scutatis aureis M. DCCL. subdit, & Neronē amissarū rerum nūcio accepto, duos calices crystallinos in suprema ira fregisse illisos. Mirū verò ad similitudinem accessisse vitrea, vt suum pretium auxerit, crystalli non diminuerit, & ibidē de natura, Murrhina inquit, & crystallina, scilicet vasa, ex eadem *De natura* terra

A terra effodimus, quæ oriens mittit, locis maximè Parthici regni, perijt verò iamdiu, vt & vasis eius notitia. Sex pocula ex ea Pompeium in vrbem transtulisse, cum abacis, & escarijs vasis inde expetitis. hæc Plin. Nec desunt qui hoc Murrhinæ genus Porcellana posteris dicta putent vascula. quorum tamen longè aliā constat esse materiam, ac Murrhinam, vt idem Plinius ait, omnino cum luxu illorum temporum perijsse, vel reperiri hodie apud Persas credendum. Cæterùm altera tollenda est ambiguitas, Murrhinæ, seu Myrrhinæ nomine, fuisse delectabilem ex infusa cum vino myrrha potionem, quam non omisit eximius auctor, qui seorsum libro XIIII. cap XIII. inter vina factitia cum multæ laudis preconio scripsit. de qua perinde iam exoleta, ac desiderabili tres adducit Plauti auctoritates, in Persa, & in Acharistione:

Murrhinā non esse Porcellanam.

Myrrhina potio.

Ex Plau.

B *Panem, Polentam, Vinum, Murrinam.* Et in Pseudolo, dulcem indicat.
Quid opus est, vt dulce promam? & quid habeant, roga,
Murrhinam, Passum, Defructum, Mella.

Quam speciem delicatæ potionis Martialis item commendauit in Apophoretis. Ad distinctionem ergo hanc Myrrhinam vocarunt, non Murrhinam (quicquid ex Græca phrasi idem per idem) at Iurisconsultus de Verbo. signif. non Murrhina illa vasa, sed Murrhæa cum crystallinis appellauit, ad tollendam æquiuocationem. Ex quibus constat, quòd vasculum, de quo meam quæsiuit sententiam Vir quidam dignissimus Cardinalis, sibi dono datum pro Murrhina; non Murrhinam esse, quæ effoditur, nec Myrrhinam ex infusa myrrha; sed coactum in vasculi formam Belgioinum gummi, tam facilè est principi etiam imponere.

Murrhea vasa.

Vasculum Belgiciui odoratum.

C

Ministeria, & Pincernæ.

PORRO quo ad Vini ministeria, ac potandi modum, & quo ad mensuram, tres obseruamus in exemplis rationes. Alia potuum ratio erat, & communis vsus in priuatis, & honestis cœnis: alia in regijs conuiuijs; & alia ratio habenda est de nefandis, ac temulentis, qui largissimè, & pro vitio biberent. In communibus ergo potandi ministerijs, rursus meminisse oportet, post principem Symposiarcham præfuisse vini moderatorem, qui οἰνόπτης apud Pollucem legitur, Modiperator propriè videtur apud Varronem, & Nonium, qui ad mensam vinum pararet, attemperaretque. Cui subministraret οἰνόχος, apud Xenophontem, idest poculi minister, Pincerna nostris, & Pocillator: quemadmodum in D antiquis obseruauimus inscriptionibus. SERVVS ab argento potorio. A POTIONE, & Traiani seruus à laguna. Idē & Prægustator, qui προγεύστης Athenæo vocatur, lib. IIII. alius quidem, qui epulas prægustaret coram ipso principe, quem tutum faceret à noxijs epulis; vt Suetonius scribit, Claudio Cæsari venenum datum per prægustatorem. alius, vel idem forte Pincerna, qui poculum vini porrigens pusillum prægustaret. Vt Cornel. Tacitus de Nerone, qui daturus in poculo venenum, veritus ne si daretur prægustatori ministro proderetur dolus, præbuit calidum innoxium, deinde illud miscuit in frigidam, quam minister non prægustaret. Sicut & ministrator, alius in Escaria mensa videtur, alius in vinarijs, qui & Modiperator dictus est. Et item pincernæ, alij quidem E mancipia, ac pueri ornatissimi, vt Philo Iudæus, de vita contempl. distinguebat: alij grandiores, qui aquam afferrent, loti, nitidi, fucatique, ac cincinnatis, vel pretonsis à fronte capillis, ac candidissima præcincti tunica. Et alij prima lanugine adolescentes, qui grauioribus edocti ministerijs, ad nutus starent, quid quisque postularet. In vasis quidem, quæ proposuimus potorijs, frequenter leguntur pocula: & in mensuris Cyathus, Calix, Hemina, & heminæ partes, Cyathus, qui caperet sexcunciam, vel paulo plus vnciam cum dimidia, pro Heminæ scilicet mensura vnciarum vndecim. & pro portione, sicut vnciæ in libra

Moderator.

Modiperator.

Pincerna.

Pocillator

Pregustator.

Ministrator.

Vasa potoria & Mēsura.

Mensurarum ratio. continentur duodecim, sic duodecim Cyathi erant in hemina. ex quibus & rationem habemus variarum mensurarum, quæ occurrunt in potibus. Sextans sexta pars heminæ, seu cyathi duo, ad tres vncias. Quadrans tres in hemina cyathi. Triens quattuor, Quincunx quinque cyathi, Bes octo, Deunx vna minus vncia in libra, vel cyathis vndecim in hemina. Quare Augustus, qui Suetonio teste, bibere solebat sextantes senos, & ter biberet, iusta erat mensura, duos scilicet cyathos pro vice, tres vncias pondere, & in totam mensam nouem in decem vncias vini. atque hinc clarè patet Martialis obiectio in amicum bibacem, lib. XI. *Augusti potus.*

Sextãs, & Deunx.

Poto ego sextantes, tu potas Cinna deunces.

Sextantem poto, hoc est à duobus cyathis ad trientem, seu quartam partem libræ; tu deuncem, ferè libram vno cyatho minus. Sicut & quincuncem calicem dixit idem Martialis, idest quinque cyathorum mensuram. Distinguenda verò cyathi nomine significatio est, pro certa mensura, vt dictum est, sexcuncia; & pro poculi genere sicut calix, & cantharus quo nomine Pincerna, qui principi ministrabat poculum, dicebatur ad cyathum stare. Vt apud Plautum in Persa, vbi pincerna tenens in manu cyathum, minatur lenonem d. *Cyathis duplex significatio.*

Plut.

At tibi ego continuo cyatho (scilicet poculo) *Oculum excutiam tuum.*

Qui verò Pincernæ communi inseruiebant conuiuio, plures simul in Abaco deferebant cyathos, seu calices: quare abacum iam diximus, plurium simul, vel trium poculorum fuisse capacem, vt item Plautus, „ Da puere ad summum (ad imum) & postea circumfer, multum bibant, da vsque plenis cantharis. id est singulis plenum poculum. Quoties verò pincernæ inferrent pocula, coronati, & cum tibicine pariter coronato incedebant: vt in mensa Escaria Macrobij locum citauimus libro III. cap. XVI. ex Sambonici verbis ad Seuerum Imp. „ Gratia eius video ad epulas quasi postliminio redijsse, qui dignatione vestra inter„ sum conuiuio sacro, & hunc piscem video à coronatis ministris cum tibicine inferri. Quem morem & in aliquibus seruamus marmoribus: ministros, ac pueros, alios cum poculis, alios coronas floridas cum tibicine ad conuiuas anteferre. *Coronati Pincernæ*

Miscendi vina & temperandi modus.

EODEM Pincernæ munere legitur tam in Græcis μισγεῖν, quàm Latinis Miscere, & infundere vinum, vt Iuuenal. Satyr. VI.

Miscere quid.

——*Nescit tot millibus emptus* *Pauperibus miscere puer*

Quæ locutio & apud Hetruscos remansit. De temperandi autem vini, & aquæ ratione, ex antiquioribus varios modos Athenæus recensuit lib. X. Nempe quidam iubebant par pari miscendum vini, & aquæ: alij tribus aquæ partibus vnam vini. alij quattuor, vel etiam quinque partibus vini, duas aquæ admiscendas. Qui tamen modi, vt libro III. iam diximus, non faciunt certam regulam ad imitationem, iam mutatis non solùm moribus, & vinorum generibus, sed & omni consuetudine potuum. quippe tunc temporis insolatis diu vtebantur vinis, ac vetustate crassis, vt nec potari per se poterant (dicebat Plinius) nisi peruincerentur aqua, posteris autem temporibus ad hunc vsque diem tenuibus, ac pluri ex parte crudis, ac simpliciter depuratis vtimur. vt Romæ Romanensibus synceris, leuibus Albanis, mediocribus adnauigatis: rarò Græcum vinum aut Maluasiam vsurpamus, & in tota ferè Italia simpliciter in tinis repurgata vina bibimus. Cocta verò plerunque operarijs relinquimus. Simili discrimine & quot vicibus biberent, & de numero potuum in tota mensa: Athenæus eodem lib. X. ter, vel quater in communi vsu meminit, & cum celebri tunc Græcis hoc symbolo, quẽ refert, Τρεῖς κρατῆρας κεράννυμι, τὴν μὲν πρώτην ὑγιείας, τὴν δὲ δευτέραν ἡδονῆς, *Mediocria nostri temporis.* *Quot vicibus biberent.*

A μαίνεις, τὴν δὲ τρίτην ὕβρεως, quod est, si Latinis auribus reddendum. Vt primū poculum esset ad voluptatem, alterum ad ebrietatē, tertium ad insaniam. Tolerabile verò magis, quo ad numerū ex Apuleio habetur in Floridis, Quattuor conuenisse pocula: primum ad sitim, alterum ad hilaritatem, tertium ad voluptatem, quartum ad insaniam. quo exemplo magnitudo arguitur, ac robur vinorum illis temporibus, quando bibentes quarto potu agitarentur in furorem: tanto verò magis mediocritas vinorum nostri temporis commendanda, qui innoxiè, honesti etiam viri potamus in tota mensa vini deuncem, propè libram, seu quartam partem bucalij, sic Græcè dicti, cauponibus Folietta. Et qui bibaciores sunt, duplum & amplius, quin etiam merum hilari fronte biberint. Amplius apud antiquo in conuiuijs familiaribus, post mensam, & post festiua acroa B mata, repetitas legimus compotationes, vt sæpè apud Plutarchum, & Athenæum: at vna contentus ero Xenophontis festiuitate in suo Symposito, & cum notabili Socratis censura. Vbi post egregiæ saltatricis Syracusanæ gesticulatio nes, illam ineptè imitatus Philippus iam senior, & saltando lassus ait. Magnum est argumentum ò viri, in eas quoque saltationes exerceri corpus, cùm præsertim sitiam. Pueri infundant mihi magnum poculum (vbi μεγάλην φιάλην) & nobis quoque inquit Callias, nam & nos te ridendo sitimus. Cui nobile acroama subdidit Socrates: Quin inquit mihi quoque ò viri placet, vt bibatur. Vinum enim animos rigans, tristitias, & dolores, quemadmodum mandragoras sopit, & hilaritatem, sicut oleum flammam excitat. plantarum quoque exemplo, quæ temperato imbre, & leni aura perflatæ, rectè augescunt, & florent, ad frugemque perueniunt. C quæ pars ad solemnes pertinet propinationes, postea describendas: nūc curiosam in primis de potu antiquorum, An calidum, an frigidum biberent, absoluemus quæstionem.

Compotationes familiares.

Xenophō.

Socratis de vini potu.

An frigidum veteres, an calidum biberent.

DIVERSVS à prædictis temperandi modus ex auctoribus colligitur, in quo ambiguos inueni hactenus etiam peritos, An veteres calidum an frigidum biberent? nam vtrunque vsum frequenter legimus: eumque planè tradidit Plinius lib. XIX. cap. IIII. Hi niuem inquit, illi glaciem potant (penasque non puto legendum, sed restituendum) venas montium in voluptate gulæ vertunt, D coguntque vt alienis mensibus nix algeat. decoquuntque alias, quas mox & hiemant. & lib. XXXI. cap. III. Neronis inuentum est aquam decoquere, vitroque demissam in niuem refrigerare, decoctam vtiliorem, ac calefactam magis refrigerare. & alio loco, (vt posterius dicemus) calidum inquit bibere non est naturale, immò sitis definitur à philosopho, appetitus frigidi, & humidi, non calidi. Quare in sententiam frigidæ, & niuis (vt deliciosæ in potibus) plenæ sunt historiæ; ac Seneca inter alios libro IIII. natural. 9. cap. vlti. acerrimè declamat in luxuosos suo tempore mores. Nec niue inquit, contenti sunt, sed in glacie rigorem exquirunt, ac sæpe eam repetitis aquis diluunt, vt pertinaciùs frigidum concipiat, ex abdito effoditur. Itaque nec vnum niuis est pretium, sed habet institores, & reponendæ officinas, paleisque custodiunt, inquinantque. E & subdit, Quemadmodum illis nihil satis frigidum, sic nihil satis calidum est: sed ardentes boletos demittunt, penè feruentes, quos deinde extinguant niuatis potionibus. Itaque nix eo peruenit vsu, vt aquæ locum obtineat. Quæ hactenus compilauimus, vt sine controuersia concludendum sit, quòd Veteres, immò per omnem ætatem homines frigidum potum habuerint in delicijs, ac calidæ vsum admittebant, vt luxuosè magis cum niue experirentur vini potū frigidissimum. Verumtamen quoniam calidum, & frigidum potum non rarò occurrit legere apud bonos auctores, Plautum, Horatium, Tacitum, Martialem, addam

Plin.

Puto legēdum.

Cocta Neronis.

Seneca de communi vsu niuis.

Auctoritates ambigua.

addam & Galenũ, quorum sententias perperam intellectas, quidã hac ætate detorquent in reprobum sensum, contenduntq; quòd veteres biberent calidum ad delicias. Nihilominus ex auctoritate Philos. 1. Ethic. cap. x. quoniã VERVM vero consonat ex omni parte, falso autem omnia dissonant, facilè ex eisdem auctoritatibus in verũ sensum restitutis, & ratione demonstrabitur, quòd aqua calens tunc ex communi vsu immista vino, quoddam erat vini præparamentum ad frigidum, & suauem potum, nequaquam calidum biberent. Nisi forsan vitio, aut medelæ causa, quæ (in his consistit fallaciæ punctus) exceptiones ad communem illorum bibendi ritum non habent locum. Quocirca tres præcipuæ ambiguitates erant accurate magis ad illorum auctorum intelligentiam, animaduertendæ. Prima est circà illorum vinorum crassiciem, ac vetustatem: altera quòd ob illam substantię crassitiem, necessariò vina erant per calidam temperanda, ac dissoluenda ad potum: & tandẽ, quòd ad naturalem potum, in frigida vel niue refrigerari consueuerint. Primùm quidem ex propositis hactenus speculationibus, talem inuenimus fuisse tunc temporis vinorum crassitiem, ac vetustatem, vt sub sole diu, aut flammis, ac fumo in mellis consistentiam redacta (vt cum Plinio lib. XIIII. cap. IIII. consentit tota antiquitas) potari, inquit, per se non possent, nisi peruincerentur aqua, vsque in amaritudinem carie indomita. In hanc sententiam duæ, vel tres veniunt Horatij auctoritates, quæ ante hac illo ritu ignorato per obscuræ, hinc fient clarissimæ. lib. III. ode VIII.

Tria puncta. q.

q. De vinorum crassicie.

Horatij locus illustratus.

> *Hic dies anno redeunte festus,*
> *Corticem adstrictum pice dimouebit,*
> *Amphoræ fumum bibere institutæ.* *Consule Tullo*

Mirum narrat, vini Amphoram per annum ante suum natalem diem Tullo Cos. quinquaginta, vel amplius annis, suberis cortice, ac pice ad strictã, & super fumo tot annis repositam, vnde crassum redditum vinum, in gratiam Mecœnatis tanti hospitis iusserit aperiri. Et altera ode XXI. III. vbi vinum dixit vetustate languidum,

Alter locus.

> *O nata mecum consule Manlio,* à suo scilicet natali anno.
> *Descende* —— *De promere languidiora vina.*

Vbi languida vina, hoc est lenta tamdiu, & crassa euasisse indicat super fumo, vt vix depromi, aut hauriri possent, è testa. Quem vsum, & alia superius ode XIX. declarat in qua irridet tacitè Telephum amicum, qui rerum exoticarum scriberet carmina, & non potius consuleret, vt iucundè viueret, In Oinopolijs.

vinũ igne & aqua calida tẽperari.

> —— *Quo chia pretio* *(quæ scilicet vetustissima, & crassissima)*
> *Mercemur, aquam quis temperet ignibus.*

In quibus verbis desultoria magis quorundam interpretatio fit, nec congrua elimatissimo poëtæ, vt ex Vino Chio, quòd consulit mercari, ac temperari ignibus cum calida ad potum, transeat eodem versiculo, — & quis aquam temperet ad balneas, quam & Lambinus nouiter secutus, obliquam tamen persuasus interpretationem, in fine se modestè retractauit, ac ad vinum hieme forsan tepefaciendum se retulit, quæ & poëtæ, vt patet, extorquet sensum. Cæterum fumo, ac vetustate vina crassescere consueuisse, iam fusè in primis commentarijs est demonstratum, ac præclaræ, quæ hactenus obscuræ, id confirmant sententiæ. Vt Ouidius in Fastis V.

Fumo vina crassescen.

Ouid e Tibulli loces

> *Cado Fumoso præbeant vino.* Quod clarè magis Tibullus eleg. II. lib. I.
> *Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos* *Scilicet potus.*
> *Consulis, & Chio soluite vincla cado.*

Vbi non minus ineptè quidam, fumosos, hoc est valida, aut fumo contemerata vina exponunt, queadmodum ex Galeno demonstrauimus in sua Asia, fumo, ac flamma diu vina maturari. Et ex Columella lib. I. cap. IX. Apothecam construi debere in villa rustica, in qua vinum super fumaria maturesceret, dum non

ex colum. Apotbec. Fumaria vini.

nimia

A nimia sufficerentur, quo vitio damnauit Martialis Massiliæ fumaria, quæ nimio igne perassata, ac ceù toxica fieret. lib. III.

Improba Massiliæ quicquid fumaria cogunt,
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus. & reliqua.

Porrò ad hunc vsum popularem dissoluendi vina per aquam calidam, quam partem secundo loco diximus animaduertendam; res occurrit memoratù digna. Romæ, & in magnis Vrbibus, quemadmodum legimus fuisse οἰνοπόλια, ideST, publicæ vinorum emporia, aduectitiorum præsertim, quæ diximus pretiosa, Chia, Thasia, Maronca, erant & θερμοπόλια, in quibus scilicet venales aquæ calidæ pararentur, cuius formã inferius penè erutam è tenebris, configurabimus. Ad quàm publicã officinam serui, quorum hæc erat cura, antè cœnæ horã mittebantur, qui vrnas aquæ calidę, calcho seù quadrante emptas ante ferrent ad cœnam dominis suis. Cura inquam data illis, obrem adeo seriam à dominis suis (vt testes sunt Seneca ad Lucilium, & Ammianus Marcellinus in Pædagogio) vt si seruus aquam calidam tardiùs attulisset, trecentis affligi verberibus iuberetur. Non eo quidem sensu, vt pertinaces isti in potu calido arguunt, quia siticulosus Dominus inhiaret ad calidum; sed planè quia ingressurus ad cœnam, vino non prius dissoluto per calidam, inepta autem ad id esset frigida; coactus esset, ob serui negligentiam, suspendere cœnam, & potum. vnde meritò seruum plectẽdum iusserit. Cæterùm de vsu frigidæ post calidam necessario, cùm frigida simpliciter inepta esset ad illum vsum, quia nimium frigida non dissolueret vina tam crassa, immò sapernatasset, ac auxisset illis vinis crassiciem; sic dissolutis illis per sinceram calidam, necessaria statim erat frigida. Vel scilicet superinfusa eidem calido, vel pleno ipso vase potorio misso statim in frigidam peluim (vt moris est, vel in niuem plenis cantharis, sicque refrigerato poculo, vinum nitorę aureo splendidum, ac frigidum biberetur. In hanc frigidæ necessitatem complures auctoritates perperam ex aduerso adductæ consentiunt, Martialis in primis lib. VIII. cui inuitatus ad cœnam sodalis, qui inhians ad potus inclamaret calidam, calidam; illum poëta, & quasi thermopotores istos visus est redargueras dum ait.

Oenopolia / *Thermopolia.* / *Pena seruis de aq. calida.* / *Frigidæ vsus præcipuus.* / *Frigidæ necessitas.*

Caldam poscis aquam, sed nondum frigidum venit.

Quare calidam absolute numquam nisi vitio aliquo legimus, vt frequenter frigida simpliciter occurrit, & Nix. Vt item Martialis, lib. XIIII.

D *Setinas moneo multa niue solue trientes.* & lib. XI.
Nec nisi post niueam cæcuba potat aquam. ac plura similia.

At plerumque congeminatas legimus, calidam ad præparationem, frigidam verò ad necessitatem potus, ac naturalem extinguendam sitim. Ad eundem sensum, idem Martialis in I.

Frigida non desit, non deerit calda petenti. & Iuuenal. in V.
Quando vocatus adest gelidæ, calidæve minister.

Quibus plane locis frigidam, aut gelidam tamquam necessariam proponunt, hi duo auctores: ad præparationem calida subiungitur.

Ad auctoritates calidi potus perperam adductas.

E CAeterum quanti momenti sint adductæ ex aduerso auctoritates, animaduertendum moneo, quòd vbicumque calidum potum absolutè legerint; in his ad proprium auctoris sensum redactis, aut vitium bibentis inuenerint, & dolum, aut abusum, & manifestam noxam. Ac duæ in primis, aut tres sunt apud Plautum auctoritates, quæ Plautinos sapiunt sales: in quibus videlicet actus comicus intendit repræsentare commune vitium, ac dolum tunc temporis seruorum, quos profectos ad Thermopolium, vbi compararent aquam calidam, ac vinum

Plautini sales.

vinum pretiosum temperarent ad cenam Dominorum suorum, indicat illos suffurari consueuisse ex vasis vini pocula, ac pro ingluuie potandi, quam primum dissolutum calidum ingurgitabant, quo vitio planè arguit græculos bibaces, ac seruos in Curculione.

In Curcul.

Quos semper videas bibentes esse in Thermopolio.
Vbi quid subripuère aperto capitulo, caldum bibunt.
Tristes, ac ebriosi incedunt.

Clariùs in Milite glor. vbi Palestrio seruus obiurgans Lucrionem puerum conseruulum, & alios seruos, qui clàm subripuerant calidum, ait.

In Milite.

PAL. Procede huc, prompsisti tu illi vinum? LVC. non prompsi.
PAL. Nec tu bibisti? LVC. Dij me perdant si bibi.
PAL. Quid iam? LVC. quia enim absorbui, nam mihi nimius calor
Comburebat gutturem, alij sunt ebrij.

Et item in Trinummo, seruus seipsum arguens, qui festinans ad potum calidum & ebriosus oblitus erat annulum.

In Trinū.

Satin in Thermopolio condalium.
Es oblitus, postquam Thermopotasti gutturem.

Vbi verbum fingit serui ebrij, & balbutientis Thermopotare, reponendum per hanc explicationem in Dictionarijs. nec ait, Thermopotasti vinum calidum; sed quod allusit in Milite, Comburebat gutturem. Vitium quoque, ac dolus notatur ex Cor. Tacito de Nerone, qui cùm parasset in potu venenato interimere Britannicū, adolescentem fratrem vterinum, veritus ne per calidum potum prægustandum à ministro, proderetur dolus (scribit Tacitus) præbuit admodum calidum, & innoxium, id est absque veneno. quem renuenti Britannico ob calorem, ac petenti refrigerari per frigidam, tunc illi iussit immisceri frigidam veneno imbutam, nec prægustandam. qui miserè bibit, & in ipsa mensa interemptus est. quas in tanto casu imaginatur Lipsus delicias, aut calidi potus argumentum, nisi delicias Nerone dignas? Quem magis admiror, vt cùm in apice abstrusarum lectionum se ostentauerit ingeniosum, condonandum quidem, quòd exoletam illam vinorum consuetudinem minus perspectam habere potuerit; sed quì nam friuolam non perspexerit illationem, vt, quoniam Tyberium legerit cognominatum fuisse Caldiū, ergo antiqui principes bibebant calidū. An nō eneruat hęc expositio vim dicterij, & Suetonij simul detorquet sententiam? quando non corrupta phrasi verborū, planè is nobilis auctor, tribus illis nominibus, tria meminit illi inferebantur conuitia, quòd largè biberet: Biberius pro Tyberio dictus: Caldius pro Claudio, quia præ vinolentia & calidū experiri volebat, & sine frigidæ lenocinio. immo quoniam & sine aliqua intermistione calidum, & merum potaret, meritò Biberius Caldius Mero, pro Nerone fuerit his magnificis titulis cognominatus. quem locum Suetonij reor inter varia reponendū. Tria alia, præter hęc inuenio loca bonorum auctorum, quę sub easdem cadunt censuras. Martialis de Myrrhato vino in Apophoretis.

Ad Corn. Tac.

Ad Sueton.

Tyberij tria conuitia.

Martialis.

Si calidum potas ardenti Myrrha Falerno,
Conuenit, & melior fit sapor inde mero.

Nempe quoniam ob crassiciem Myrrhæ sic dissolutæ, id potari non poterat nisi calidum. Pulcher item locus Apuleij est lib. II. qui ludibundus cum amasia, inter flores, & corollas, Arripit inquit, illa poculum, ac desuper aqua calida iniecta, porrigit, bibam. idque modicum. quibus dictis quid iam, nisi morem tunc temporis exprimat infundendi calidum? non potu, sed ad propinationem in obsequijs amicæ, vnde quid modicum bibit. Galeni insuper dictum est in Aphoris. XXXIX. sect. V. quod ex potu calido, præsumpto prius pipere, excitaretur singultus: Verte argumentum, ergo bibentes communiter tunc calidum, hoc vitio tentarentur, & in ipsa mensa singultirent. immo hunc ipse fatetur sibi

Apuleij.

Galeni, & in eum censura.

fuisse

A fuisse proprium affectũ, vt ex pipere & vino singultiret. III. de lo.aff. cap.XII, & VIII. de med. sec. lo. & qui fastidientem quæritur habuisse stomachum. II. de lo.aff. adde vel hoc potissimùm infirma eius ratio redditur: quoniam ea proprijs derogat præsidijs, & Aetij, & Pauli lib. II. cap.LVI. qui singultum curari docent calidis, & aromatibus, pipere, cumino, & mentha, & aqua calida sorbillata. His ergo, & alijs similibus nihil obstantibus, rationem concludimus demonstratiuam, potum calidum non tantum non fuisse communem, nec regularem, sed contrà naturam. Auctoritate summi philosophi II. de anima tex. XXVIII. SITIS inquit, est appetitus frigidi, & humidi, sicut cibus calidi, & sicci. Quare eminenti iudicio Plinius, quasi præsagiens id paradoxum calidi in quæstionem venturum, concludit libro XXVIII. cap. IIII.

Conclu. q. Potũ cali contra naturam.

Plin. arg.

B NVLLVM animal præter hominem calidos potus sequi, id argumentum est potumcalidum non esse naturalem. adde, cùm & in Vegetalibus, Nullæ plantæ vegetentur calidis, sed frigidis, ac imbrium gaudeant irrigatione: qui secus ergo faxint, ordinem peruertunt naturæ, ac deteriùs biberint quàm bestiæ.

THERMOPOLIVM ROMANVM.



ANTO-

A

ANTONII HADRIANI DE S. ELPIDIO I. V. D. ELOGIVM.

In Thermopolijs Andreæ Baccij restitutis.

QVID Lector mirare Vrnas, Miliaria, testas,
Quid Thermopolium exundans feruentibus vndis?
Quodq; legas. Adsit gelidæ, calidæue minister,
Caldam poscis aquam, sed nondum frigida venit.
An veteres calidis miscerent pocula lymphis?
Accipe iudicio scriptorum elapsa priorum.
Frigida non deerat, præerat sed calda bibenti,
Languida quà primum soluentes vina calore,
Mox eadem gelida miscerent nectara mensis.
Ast vitio quosdam Thermopotasse, quid obstat?
Quos ritus valuit longæua abolere vetustas,
Baccius en renouat, veterumq; arcana recludit.

B

C

Thermopolium, seu publica officina, cum miliarijs vasis calidarum aquarum, ad vsum communem in potibus.

THERMOPOLII artificium, de quo ex Plauto meminimus, cum Miliarijs vasis ad vsum calefaciendi aquas vti potibus commune, planè declarat Græca vox, à θερμῷ, & πόλι, à calidæ aquæ multitudine. sicut & οἰνοπόλιον, quod emporium erat, seu publica vini officina. Miliarium verò in illo vasa erant ad id munus egregij operis, hoc solùm nomine admirabile, quoniam vel minimo horarum spatio, susceptam supernè a fornice Thermopolij aquam per emissarium publicum, calidam tanquam à perenni fonte indeficientem dabat, vt vniuersum simul, ac semel satiaret populum Romanum. Qui ritus diminutè, ac perobscurè ab auctoribus elicitur: supponebant enim illi rem communissimam & vsu notam: cuius equidem vestigia partim ex eisdem persecutus, ac partim sensu ipso rimatus locum cum Bonaroto Trismegisto altero, dum sub Pio IIII. Pontif. Thermæ Diocletianæ reformarentur in Ecclesiam; tantum opus ipse & Antonius Alegrettus nobilis physiologus Florentinus in hanc excudimus formam, nunquam aboliendam. Nomen Athenæus libro III. Romanum indicat τὸ μιλιάριον ἐπιμαίων, quod & apud Catonem, & Senecam, & Palladium legimus. Idem verò Aheni nomine dixit Horatius epist. I I. lib. I I.

D

Miliariū quid.

Ahenum Horatij.

Sub noctem gelidam lignis calefactat ahenum.

E

Vitru.

Et Vitruuius ad vsum Thermarum lib. V. cap. X. vbi explicat & modum. Ahena supra hypocaustum tria sunt componenda, ita collocanda, vt ex Tepidario in Calidarium, quantum calidæ exierit, influat de Frigidario in Tepidarium ad eundem modum. de quibus vasis iam nulla est dubitatio. Summa verò artificij huius est, Vnde eadem in tribus vasis seruaretur aquarum proportio, calidæ, tepidæ, frigidæ, vt quanta iugiter ex inferioribus vasis hauriretur calida, & successiuè tepida, tantundem frigidæ descenderet, calficeretque, vt eodem tenore,

& calore nunquam deficeret. Non dubium ergo quia in calidario, & tepidario aliqua descendentis aquæ intercederet mora. Hunc ergo artificij modum nos restituimus ex Senecæ moralibus ad Lucilium, qui dum populares dolet illius sæculi luxus, mollitiem in balneis, ac lautissimos in cœnis damnat apparatus, hæc obiter interserit verba. Construi solitum in ipsis Miliarijs Dracones, quæ erant vasa fistulata tubæ instar ære tenui, per decliue Miliario circundatos, vt aqua, dum ad os draconis conglomerati specie pluries eundem ignem ambiret, per tantum fueret spatij, quantum acquirendo calori satis esset. Qua nimirùm tuba declaratur, quòd aqua ab emissario superiori nō rectà præcipitaret in Miliaria, sed longis giris fistulatæ tubæ circà intimum ventrem vasis, tantam interponeret morā, quoad calefacta per os draconis foràs prominens, vno tenore calida semper efflueret: artificium nobile, & quod facile foret è mentibus hominum abolendū, nisi obiter à sapientissimo viro esset literarum monumentis reseruatum. Suppleat verò hic coniectura iudicium, vt, cùm hoc munus esset ad vsum innumerabilis populi, & ad lautas cœnas principum, omnes superaret operum delicias: electione aquarum salubrium, ac mundissimarum, quales erāt ex aquæductu aquæ Martiæ electissimæ. Tibulli testimonio lib. II. eleg. I.

Senecæ locus elucidatus. *Miliarij artificiū.* *Thermopolij ornamenta.*

Temperat annosum Martia lympha merum.

Annosum dicens, quod euaserit per multam ætatem crassissimum. Vel aquæ Virginis, & si qua alia esset nobilior. & quæ in Thermopolium exciperetur mūdissimum, vasis pro loci amplitudinis magnis, affabrè ex ære fabrefactis, & vt reor intus stanno illitis, quod Plinio teste, æris virus abolet, vel fusoria arte fornicatis, fulchris super Hypocaustum firmissimis ab imo ad summum sustentatis. & non minus, vt aqua per seruos hydrijs, vrnisque, vel argenteis, vel item stannatis, diligenter ex calidarij fistulis excepta, ad ministros triclinij, ac cellæ vinariæ, temperandis de more vinis pretiosis deferretur. Venalis autē hæc erat à præfectis Thermopolij, calcho, (vt Iul. Pollux est testis) hoc est minimo quadrantis pretio, Vrna, vel vrceum, certam mensuram nō ponit. quemadmodum & in balneis quadrantē soluebant balneatorij, vt in VII. de Thermis declarauimus. Apparatus autē eiusmodi calidarum opportunè fieret, antecederetq; cœnæ horam, quæ erat ab octaua diei hora ad nonam, XX. S. & XXI. nostri horologij. Atq; hinc certum habent sensum abstrusæ hactenus illæ auctoritates, quòd serui qui minus in tempore hæc obirent seruitia punirentur: qua de re Dion in Claudio, & Ammianus Marcellinus in Pædagogio, Vindices nimium arguunt heros suo tempore in seruos suos, qui non adlata statis horis calida, trecentis verberibus plecterentur. non eo quidem sensu, quòd siticulosus dominus inhiaret ad calidum, sed quia id esset inditium, quod vel suffurati essent vini calidi pocula, vnde segnes & ebriosi nimiam debiti seruitij interposuissent moram. Vel quia sic coacti essent conuiuantes ex illorum negligentia suspendere cœnam, & potum, vnde meritò erant plectendi. Et non minus erronea fit quorūdam interpretatio in eodem Dione, quòd Claudius Cæsar interdixerit cauponis ne venalem haberent aquam calidam: arguunt ergo hinc, quòd cōmuniter biberent calidū. Nam vera æstimatione, & qui sumptus, vel cuius momenti potuit esse illud quadrantis pretium in opulentissimo populo, quando plebeius quisque dedecus sibi putasset, qui non centesimis nummis cœnaret, vt ex tot auctoritatibus iam citatis est demonstratum? Verùm altiorem hinc elice edicti Cæsarei causam, quia remoto lenocinio aquæ calidæ, sumptus simul tollerentur populi inæstimabiles comparandis vinis peregrinis, ac pretiosis ex Asia, & Græcia, Chia, Maronea, Lesbia, totq; alijs vetustissima, & crassissima: quæ quoniam potari per se non poterant, nisi per aquam calidam dissoluerentur, sublata aquæ calidæ venditione, necessariò & tanta popularis luxuria in vinis exoticis tolleretur. Similis friuola adductio ex eodem Dione fit, quòd Caligula Cauponem

Aquarū electio. *Aqua calida venalis.* *Hora.* *Cur Serui plecterentur.* *Calida venalis cur interdicta.*

A ponem interimi fecerit, qui contrà edictum intra dies funeris Drusillæ vendidisset calidam, quasi ad delicias. Quinimmo vt ex Suetonio de Ritibus illis Romanis adduximus in Thermis. Mortua Drusilla exiuit à Caligula edictum, in quo pro communi luctu, neminem lusisse, lauisse, risisse, cœnasse cum parentibus, aut coniuge, aut filijs, capitale fuit. ex quo patet, quòd non ob venalem calidam illum interimi iusserit, sed ob transgressum commune edictum.

Thermopolij, & Oinopolij vsus.

THERMOPOLIVM ergo in vrbe Roma, ad duos præcipuos constitum erat vsus: primùm in Thermis, quo aquas diximus parari solitum calidas, tepidas, ac frigidas, tanta copia, vt tanquam à perenni fonte in omnes balneas trascurrerent, vniuersoque simul populo lauando sufficeret: & in hoc omnis cessat quæstio. Alterum eiusdem artificij genus seorsum à Thermis, locus erat, quem diximus, deliciosus, & publica officina. non vna, (vt verisimile fit in populosa admodum vrbe, sed plures, & ad vsum propriè calefaciendi aquas, quibus vina miscerent, ac temperarent in cœnis. Oinopolium porrò diuersum ab his, ac similiter plura, publicæ erant Apothecæ, in quibus propriè generosa vina exposita essent venalia, ex vltramarinis præsertim quæsita, vetustissimaque, ac propterea multi pretij: quapropter in his non pauca, nec breuia continerentur vasa, sed numeroso apparatu amphoræ essent præmagnæ, ac testæ variæ capacitatis, quæ diuersa continerent vinorum pretiosorum genera, ac deliciosarum simul potionum vasa, Mulsi, Murrhini, Defruti, ac Dulciaria, quæ essent varijs, ac deliciosis modis parata ex melle, & quales hodie paramus super omnes delicias illorum temporum, Confectiones ex saccharo delicatissimas, quo illas solo caruisse lenocinio ad omnem luxum, magnus fuit defectus. Quo vsu quidem vinorum participabant quoque Thermopolia, præsertim vrbana, auctoritate iam ex Plauto adducta, quod serui subripientes in Thermopolio vinum, bibissent calidum. Et alio loco, bibentem indicans similiter calidum in Thermopolio, Thermopotasti inquit, gutturem. Ex quibus consentaneum fit illi ritui tam celebri, quòd in his Thermopolijs aliqua essent eiusmodi vasa vinorum, quæ assuescerent illo assiduo loci calore attenuari. Et quæ in corona Thermopolij exposita, quemadmodum appinximus, gratiosum præberent spectaculum, ac præstò magis essent petenti, nec ex Oinopolio comparanda. Vel etiam verisimile fit, quòd serui, vt celeriùs parassent calida vinum, iussi essent illùc testas vino plenas deferre, vbi dum temperarent, operto (vt habet Plautus) ibi capitulo vasis, furtim biberent calidum.

In Thermis. — *Thermopolia ad temperandum vinum.* — *Oinopolij apparatus* — *Vina in Thermopolijs.*

B C D

In Regalibus conuiuijs, & in potibus magnificentia, & de Vinolentis censura.

AD illos cœnarum ritus, ac laudabiles, quos proposuimus officinæ Vinariæ, & Termopolij apparatus; iam licebit arguere, vt in mensis honestis mediocres vini vsus facit ad robur corporis, & ad omnem animi moderationem; sic in cœnis regijs summam dignitatem habuisse vina concludemus, & in vinolentis summam potentiam. Ex antiquis historijs quæ maior potuit esse magnificentia, quàm quæ in Hester legimus de Assueri regis amplissimo conuiuio, quod cunctis dedit principibus suis Persarum, ac Medorum inclytis, centum & octoginta diebus? In quo, præter alias delicias aureis biberent poculis, ac vinum vt magnificentia regia dignum abundans, ac præcipuum ponebatur: nec erat qui nolentes cogeret ad bibendum, sed sicut Rex statuerat, proponens singulis

Assueri magnificentia in conuiuijs.

E

Alexādri militare conuiuiū. singulis mensis, vt sumeret vnusquisque quid vellet. Maximum quoque fuit militare Alexandri Magni conuiuium, quod refert Arrianus dedisse, composita inter Persas, ac Macedones seditione. In quo primo loco essent Macedones, secundo Persæ, postea alij populi, numero (vt fama erat) nouem millium virorum, illosq; omnes eodem cratere libasse. Dignum quoque memoria, quod *Cæsaris.* recensuit Plinius libro XIIII. cap. XV. Cæsar Dictator triumphi sui cœna, vini „ Falerni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuio distribuit. Idem in „ Hispaniense triumpho. Epulo verò, quod tertio consulatu dedit, Falernum, „ Chium, Lesbium, Mamertinum. addit Plutarchus in ipso epulo excepisse po„ pulum, tricliniorum in summa viginti duobus millibus. & post edita spectacu- *Luculli.* la censu acto., censa capita pro trecentis millibus ciuium. Relinquo Luculli opulentissimas cœnas eodem auctore, ac liberalitatem in bonos præsertim ac studiosos incomparabilem. Et de Cleopatræ reginæ fastuosissimis conuiuijs, de quibus iam plenæ sunt historiæ, & summorum quorundam aliorum supremæ fortunæ principum immensis sumptis, quo proprerea esse poterunt omni sæculo commendandi & admirandi. Quemadmodum nec vllo vini vitio damnandos censeo nonnullos in historijs celebres sapientissimos viros, vt Homerus de *Nestoris in vino claritas.* Nestore, quem describit bibacem, & in conuiuijs optimi consilij Senem: sicut & de Socrate mentio fit in Symposijs Platonis, & Xenophontis, qui amicabiles amaret compotationes, ac sæpè festiuis interesset conuiuijs. Et de Catone tam *Catonis.* spectatæ sapientiæ sene, quem Plutarchus attestatur, vt in frequenti Senatu aliquando à Cæsare eius æmulo imputatus esset vinolentiæ. cùm tamen non vltra metam sobrietatis, sed, vt Horatius exemplo eius adulatur amicis suis, qui assuescerent grauiores animi ex vino tollere curas ode XXI. lib. III.

Narratur & prisci Catonis Sæpè mero incaluisse virtus.

Ex Athe. Nec minus sapientes quosdam in Dymnosophistis libro X. apud Athenæum legimus, temulentiæ nota fuisse tentatos. atque hinc laudabilem inualuisse morē, præsertim apud Græcos, vt in medijs conuiuijs Xenia præberentur vnguentorum pretiosorum, quibus frontem & tempora epulantes leniter inungerent, ad arcendam ebrietatem. quem ritum vngendi caput, & in Euangelio legimus, ac suo loco postea de propinationibus ostendemus. Quos tamen omnes excusabiles hoc nomine fuisse reor, qui pro naturali tunc generosorum vinorum impetu, vel modico vnciarum potu animum senserint exhilarescere, haudquaquā proprio vitio temulentos fuisse imputandum.

Luxus in vinis, & de vinolentis exempla.

HAEC animaduertenda proposui, vt, quoniam contrarijs iuxtà se positis, solent magis elucescere demonstrationes, penès aliqua, quæ nunc percurremus temulentiæ exempla; nesciam ritè coniectari an maior fuerit illorum vinorum potentia, vel immensos potius illorum corporum metiri gurgites. etiā *Maximini ingluuies.* Principum quorundam, vt de Maximino meminit Capitolinus, qui sæpè in die vini amphoram biberet, & amplius comedisse carnis quadraginta libras, & mirum tamen, quod non crepuit medius. Ex antiquioribus autem nō omittendam censeo Athenæi historiam de Temulentis libro X. quos inter commemorat Phi- *Philippi, & Alexādri.* lippi Macedonis prudentissimi alioquì regis temulentiam: qui in publico auditorio ebrius interdum ius daret. & de Alexandri filij maiestate, non erubescit asserere, qui aliàs inter epulas & pocula in furorem percitus non abstinuerit in familiares suos manus inijcere, & amicū interimere. aliàs adhuc grauiùs, cùm ludibundus inuitasset Proteam quendā bibendi certamine inclytum, bibissetq; *Congius.* Alexander bicongium (erat autem Congius Romanis lib. decem pondo) χοῦς Græcis, & hic [illegible], bicongium cum Budæo vertimus. Cumq; Proteas

rege

A rege multum laudato, & ipse quoque ea fide, ac integritate bibisset, moxq; eum eodem poculo prouocasset, Alexander generosè conatus eundem calicem ducere, cùm partem iam traxisset, resupinata in lecti puluinar ceruice, poculum è manibus emisit; ex quo postea certamine in malam valetudinem incidit, donec interijt. Quo exemplo videtur in helluones inuectus Persius, Saty. III.

Sed tremor inter vina subit, calidumque trientem
Excutit è manibus.

Adhuc verò magis increuisse hæc bibendi luxuria visa est in Romanos, etiam principes, inclinatis iam reipub. rebus, quos propterea nephandis probris historiæ persequuntur. Vt ex Suetonio censuimus Tyberium, quem hoc præcipuè temulentiæ vitio insignem, pro Tyberio, Claudio, Nerone; Biberium Caldium Meronem cognominatum meminit, hac videlicet ratione, quòd bibax biberet calidum pro ingluuie, ac merum, ne per frigidam vini elanguesceret robur. Quem & Aul. Gellius attestatur, ignobilissimum quendam in quæstura candidatum nobilissimis antepofuisse patritijs, quoniam is in conuiuio, vini amphoram se propinante biberit (vix credibile) quæ cadi Romani æquabat mensuram, octoginta circiter librarum, & Ciceronem M. filium (vt rarò videmus ingenuas parentum virtutes in filios propagari, Homeri quoque testimonio, & non potius in turpe aliquod vitium degenerare) testis est Plinius libro XIIII. duos similiter congios vno haustu ebibisse, nempe sextarios duodecim, aut fermè viginti librarum pondo, vt dictum est. Infamissimus horum in censu Caligulam (indignum Caij nomine) quem mihi videtur, scribit Seneca in lib. de Consolat. natura edidisse, vt ostenderet quid summa vitia in summa fortuna possent, centies sestertium cœnauit vna die, vix tamen inuenit, quod diu cogitauit, quo modo prouinciarum tributum vna cœna fieret. Supputat autem Budæus centies sestertiùm, ducentis quinquaginta millibus ducatis æstimari. Subscribit adhuc Suetonius, hunc omnium prodigorum ingenia superasse, vt calidis, frigidisq; vnguentis lauaret, pretiosissimas margaritas aceto liquefactas sorberet, conuiuijs ex auro panes, & obsonia apponeret, aut frugi hominem oportere esse dictitans, aut Cæsarem. Et item, illud præcipuè studebat efficere, quod ab alijs fieri non posse negaretur.

Tyberius calidū, & merum bibens.

Amphora.

Cic. M. filij temulentia.

Caligulæ prodigiosæ cœnæ.

Ex Sueto.

Luxus, ac deliciæ in secunda mensa.

D LVXVS insignes hinc succinctè persequar inæstimabiles, in bellarijs, pomis, odoramentis, vnguentis, floribus, addam & oblectamenta, symphonias, scœnicos actus, ac varia ludionum spectacula. Iamdiu quidem de lautissimæ reginæ Cleopatræ conuiuijs ad triumuirum Antonium, plenæ sunt historiæ, Plutarchi, Macrobij, Plinij, Athenæi. Cui inter alias, tantam in cœnis magnificentiam admiranti, cùm subridens regina dixisset, se donare illi omnia, nec ad satiandam suam ingluuiem, scribit Macrobius, sufficere videretur quidquid mari, & terra gignerentur in cœnis apposuisse, sponsione facta cum Antonio, se in vnam cœnam centies sestertiùm posse insumere: demptam in secunda mensa vnam ex duabus margaritis, quas gerebat ex aure, eamq; maturè aceto E dissolutam absorbuisse, facturamq; idem ex altera, nisi Minutius Plancius eius sponsionis iudex seuerissimus, victum Antonium pronunciaret, prohibueritq; e. Fuisse autem pretiosissimum vnionem tantæ magnitudinis, ac pretij, inde colligi poterit auctoritate Plinij libro IX. cap. XXXV. quòd qui superfuit, victa regina, & capta ab Augusto Aegypto, Romam delatus, dissectusque, ac factæ ex vna margarita duæ, impositæq; simulachro Veneris, vt monstruosæ magnitudinis, in templo, quod Pantheon dicitur. Summam verò centies sestertiùm ære nostro iam censuimus, fuisse ducentis quinquaginta millibus ducat. Sed quid miramur

Cleopatræ epulum ex margaritis.

ramur fastuosissimam reginam? quando idem Plinius subdit. Prior id Romæ fecerat Clodius Aesopi Tragœdi filius, qui, vt experiretur in gloria palati, quod saperent margaritæ, singulos vniones conuiuijs absorbendos dedit. cæterùm quem ipse absorbuit, decies sestertiùm æstimatum, hoc est viginti quinque scutatorum millibus. quam luxuriam visus est Horatius explicare Saty. I I I. lib. II.

Clodiæ Aesopi luxus.

> *Filius Aesopi detractam ex aure Metellæ*
> *Scilicet, vt decies solidùm absorberet aceto*
> *Diluit insignem Bacchum.*

Luxum verò, & causam tam effusæ impensæ à priuatæ fortunæ homine, singulari exemplo explicuit Seneca in libro de Consolat. Apicius nostra memoria, cùm sestertiùm millies in culina absumpsisset, totq; congiaria principum, & ingens Capitolij vectigal singulis comessationibus hausisset, ere alieno oppressus, dum superfuturum sibi sestertiùm centies computauit (quod diximus ducenta quinquaginta millia ducat.) veluti in summa fame victurus, veneno vitam finiuit. quanta luxuria erat (admiratur Seneca) cui centies sestertiùm egestas fuit. Hanc historiam Martialis imitatus, rectè tantum helluonem, & ipsum sæculum subsannauit. libro v.

Apitij priuatæ personæ luxus.

> *Dederat Apiti bis trecenties ventri;*
> *Sed adhuc supererat centies tibi luxum.*
> *Hoc tu grauatus, ne famem & sitim ferres,*
> *Summa venenum potione duxisti.*

Bellaria, & Poma in secundis mensis.

INTER Bellaria, quæ secundis mensis apponebantur, erant varia τραγήματα ex melle, Dulcia latinis, & Mellita, quæ in escarijs diximus, & item electissima Poma, Persica, & alij fructus. Cæterùm Veteres, vt frequenter carniuoras diximus, & Ἰχθυοφάγους, pisculentorum edaces, non ita fructibus videntur oblectati, vt ex Philone quoque concuicatis verbis elicitur, de Vita contempl. vbi præter electissimarum epularum apparatus terrestrium, aquaticorũ, & volucrum; tandem inquit, ne quid prætermitteretur naturæ munerum, poma apponuntur, nucesq; δαψιλῶς, idest copiosè quasi minoris cupedinis, vel primæuis illis hominibus, quos vixisse ferunt glandibus relinquẽda, quemadmodum & Horatius videtur ea ceù mensæ vilis escas meminisse, lib. II. Saty. II.

Veteres nõ delectati fructibus.

> *—— Tum pensilis vua secundas,*
> *Et Nux ornabat mensas cum duplice ficu.*

Hinc (vt reor) rara fructuum quorumcumque occurrit mentio, nisi apud agricolas. Immo Melopeponas posteris, ac nostratibus adeo gratos, postremæ notitiæ indicat fuisse latinis Plinius libro XIX. cap. V. Ecce tibi inquit, fortè vaum inuentum in Campania, mali Cotonei similitudine, & ex illo genus factum. Dioscorides libro II. cap. LXXXV. sub nomine περὶ σικύου Cucumeris tres confundit species, ob obscuram tunc omnium notitiam, cucumerem, citrullum, & satiuum cucumerem, gratum stomacho (voluit dicere gustui) & vrinas mouens, ipsum scilicet Peponem, sic dictum, Græcis, quoniam non nisi maturum comeditur. Hinc etiam fit, quòd fructus aliqui cariùs venderentur, quia raræ eorum essent culturæ. Poma Varronis ætate, in via sacra (ob eorum penuriam) auro contrà væníbat. & Plinius libro XIIII. cap. XII. de Persicis. Primùm jam singulis (ex Persia scilicet adductis) triceni nummi fuère, nullius maiore pretio, quod miremur, quia nil aliud fugaciùs, è longinquis enim decerpto, bidui mora est, cogitq; se vænundari.

Melopepones postremæ notitiæ.

Poma auri pretio. Persica carissima.

Odora-

A

Odoramenta, Flores, & Vnguenta deliciosa in secundis Mensis.

ODORAMENTA comparata erant in conuiuijs, tùm Rosis, alijsq; id genus pro tempore odoratis floribus, quibus mensas, & totum ornabant conuiuium; tùm balsami super flores irroratis guttulis, aut succẽsis opportunè suauibus suffimentis. Vt ex Plauto notatur in Menechmis: *Flores, & Suffimẽta.*

--- Sternite lectos, incendite odores.

Ex generibus verò naturalibus odorum, cùm apud Veteres non adeò essent cognita, Moschus, neque Ambar, neque Zibettum; erant quidem succus Cyrenaicus, Laser odoratum postea dictum, quæ & Gutta legitur in Scripturis sacris; Supplebant tamen abundè quæ arte parabantur pretiosissima. Ex Nardo Syrio, Malabatri folio, ex quo & Foliatum vnguentum. Megalium quasi regale dictum Assyrijs, Mendesium, Stacte Myrrhæ, Imperiale apud Latinos, aliaq; huiusmodi in delicijs, quibus & balnea stergerent, & theatra. Apud Homerum tamen, & apud Virgilium, qui eum imitatur in suis conuiuijs, nec florum, nec odorum vllam comperimus mentionem: frequenter verò post Homerum, & flores, & odores, & vnguenta legimus. Florum, & odorum, vel vnico cõtextu, & modum, in communi lætitia meminit Horatius lib. I. ode XXXVI. *Vnguenta pretiosa.* (B)

—— Nec desint epulis Rosæ *Horat.*

C *Nec viuax Apium, nec breue lilium,*

Quod Lilium conuallium Dioscor. *Odore, & albicante flosculo.*

Plura sub Compendio Martialis compræhendit in Xenijs. lib. XIII.

Frange toros, pete vina, rosas cape, tingere Nardo. *Martial.*

Scilicet vnguento, Theatra verò & Scœnas Croco conspersas, ac varijs floribus, cecinit Propertius eleg. III.

Pulpita solemnes non oluère crocos,

Scribit Spartianus, Hadrianum in honorem Traiani, Balsama, & Crocum per theatri gradus effluere iussisse. Vsum deliciosum fluxisse ad vitium declarat eiusdem Spartiani historia iam citata in Anaclinterijs lectis, in quibus Aelius Commodus folijs rosæ repletis, quibus demptum esset album (quia id in odorum) cùm concubinis velamine de lilijs facto, se tegebat vnctus odoribus Persicis pretiosissimis: qui mos inquit, in frequentem venit vsum, vt accubationes, ac Mensæ de rosis, ac lilijs fierent. Violas verò ac flores in maximum traxit vitium flagitiosus Heliogabalus (vt paulo ante ex Lampridio diximus) qui in lacunaribus triclinijs, conspersis ex aperto lacunari violis, ac florum cumulis in subiectas mensas, oblectatus dum videret patinas, & epulas cumulari floribus, " ex ingenti diluuio passus est aliquos ex vilioribus amicis inter flores submergi, " donec oppressi, qui eripi ad summum non poterant, efflauerint animam. Dignus propterea & mihi visus, qui inter præclara tot Principum exempla, cum graui iurgio Ausonij Galli de censuris Impp. hinc sit explodendus. *Crocus, & Balsama. Luxuosæ ex florib. accubationes. Heliogabali.* (D)

Tu ne etiam Augustæ sedis penetralia fœdus?

E *Antoniorum nomina falsa gerens.*

Oblectamenta, ac spectacula varia in secundis Mensis.

EORVM, quæ ad Cœnas, & Conuiuia apparantur (dicebat Plutarchus in II. Symposior. q. I.) quædam necessarium habebant ordinem, vt vinum, epulæ, obsonia, stragulæ vestes, & mensæ. alia erant voluptatis gratia introducta, vsu nullo quo ad cœnam, vt Acroamata, in cœnis præsertim Sapientum, *Plutarch.*

de quibus postea dicemus. Admittebant in cœnis, ac ludis etiam priuatis, spectacula varia, & Mimos, & Pantomimos, Scurras scilicet, qui varijs gesticulationibus, ac verbis dicta, ac facta hominum licenter æmularentur. Scribit Suetonius Augustum ludis suis, L. Decium equitem Rom. qui Mimum suum egerat, quingentis sestertijs donasse, & anulo aureo. In monumentis antiquis à prima vsque hominum memoria legimus cantus, & sonitus, psaltrias, tibicines, symphonias, & omnia genera musicorum. præsertim apud Asiaticos, primarum deliciarum inuentores; vt in Daniele XII. legitur, & in Psalmis. Genera tamen cõperimus varia, gentilitia apud diuersas nationes, & quæ in continuo fluxu, suæ erant apud quanquam nationem consuetudinis. Postea & apud Græcos leguntur, vt in Homeri passim conuiuijs, & apud Platonem, & Xenophontem in Symposijs, & apud posteriores eius gentis, Plutarchum, & Athenæum. Quos & Latini Principes imitati sunt: in quo præclaram repetimus T. Liuij auctoritatem lib. XXIX. Luxuriæ peregrina origo ab exercitu Asiatico inuecta in vrbem est. Ij primum lectos æratos, vestem, stragula pretiosa, plagulas, & alia textilia, monopodia, & abacos Romam aduexerunt. tunc psaltriæ, sambucistriæque, & conuiualia ludionum oblectamenta addita epulis. Similes tamē delicias admisisse primum latinos, præsertim in ludis Scœnicis apud Plautum pluribus locis habemus, vt in Sticho.

Homeri 2. odyss. *Luxus peregrina origo.* *Plautus.*

Lectos eburatos, auratos, Babylonica peristromata,
Consutaq; tapetia, tibicinas, fidicinas, sambucinas.

Desidero ab antiquarijs, ac nostris variarum peritis, quid sambucinas intelligant, quid symphonias, & quid in cymbalis benè sonantibus, psalterium, organum, cytharam, & similia alia. quare in marmoribus Romæ, & fidicinas, & aulædos, qui ad tibias canerent sculptos videmus. Nec psaltrias modò moris erat canere, sed & conuiuas ipsos, (testis est Cicero 1. & IIII. Tuscul. 9.) qui ad tibicinem de clarorum virorum virtutibus canerent. quinetiam & saltarent, vt ex Xenophontis conuiuio paulo ante meminimus, de Philippo Sene, qui Saltatricem Syracusanam imitatus coram Socrate, & alijs conuiuijs, ad cytharam saltaret. Macrobius Saturnal. libro IIII. Delectatum meminit Augustum inter cœnam pueris symphoniacis, quos frumento donauerat, cùm in alia acroamata liberalis fuisset nummis. Magnum verò donarium postea narrat Suetonius, Caligulā agitatori Eutycho in comessatione quadam in Apophoretis vicies sestertium contulisse. quod esset ære nostro viginti mill. ducat. & in Vespasiano, Apollinari tragœdo quadringenta, Tarpeio, Diodoroq; Cytharœdis ducenta, nonnullis centena, quibus minimum, quadragena sestertia, super plurimas coronas aureas dedit. Transeo iucunda spectacula, & quas in conuiuijs agitabant comœdias, aut tragœdias, ac mimorum gesticulationes. bestiale verò, vt in cæteris alijs, spectaculi genus, post multas ganeas, & scurriles cœnas, subdit Lampridius de Heliogabalo. Quem remota prima mensa, leones habuit, & leopardos exarmatos in delicijs, quos edoctos per mansuetarios, subitò ad secundam mensam iubebat accumbere. Vnum non relinquam crudele spectaculum, quod T. Liuius non sine commiseratione ac iusta excandescentia commemorat, libro XXXIX. de L. Quintio Flaminio Cos. quem scribit, Placentiæ in petulantis scorti gratiam, cuius amore deperiret, vnum ex miseris, quos haberet in vinculis, attrahi iussum securi in ipso conuiuio percussisse. facinus sæuum (inquit bonus T. Liuius) & atrox inter pocula, atque epulas, vbi libare dapes, vbi benè precari fas esset, ad spectaculum scorti procacis, in sinu consulis recubantis, mactatam humanam victimam esse, ac eius cruore mensam respersam. Quid mirum igitur, quod & perfidus Herodes, dum in mensam ebrius eructaret crapulam, in obsequium similiter concubinæ Herodiadis, quòd eius filia egregiè saltasset ad cymbalum, iusserit Ioannis Baptistæ caput abscindi,

Saltare. *Donaria ingentia.* *Spectaculum bestiale.* *Liuij crudele.* *Herodis sæuitia.*

A abſcindi, quem illius odio tenebat in carcere? Nec ſubticendum relatum à Plinio libro xxxv. cap. xi. atrociſſimum Vitellij flagitium, memoria non vlla fœdiore, cuius patinæ prodigioſæ veneno, centum triginta conuiuas interemiſſet. Sed quid nos in has turbas, aut furias tantorum ſcelerum tranſgreſſi ſumus, vnde concludenda tragœdia ſit? & quod minus decet, in ſubiecto tam lauto cõuiuiorum, in quibus videntur antiqui Heroes omnes poſuiſſe delicias, & communem exercuiſſe lætitiam? Quinimmò iam hinc videtur me reuocari à Virgilij manibus in regio Didonis conuiuio lib. I.

Vitellij. »

Adſis lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Quare relictis his flagitioſis in æternum Dei iudicium, ad concludendos illos ritus, in quibus veteres conuiuantes communia habebant obſequia: hinc blan-B dioribus exemplis deſcendemus.

QVARTA PARS.

Quid coronare vina in antiquis conuiuijs, quid propinare, & quid libare.

HACTENVS quidem in his, quæ recenſuimus de tam magno apparatu, ac inæſtimabili ſumptu cœnarum; Videmur quaſi præcipuos ſcœnicos actus illorum rituum repræſentaſſe. Vnde iam in tanta mole, ac varietate re-C quiſitarum rerum, penè à communi vſu, ac notitia exoletarum, explicatis maioribus difficultatibus, conciliatisq; circà illos ritus non paucis ad hanc poſteritatem controuerſijs, in accubitu, in eſcarijs, in vinarijs, ac miniſterijs tam epularum, quàm potuum, iam ad concludendum communem in conuiuijs applauſum, ſummam de vini vſu digniſſimo adijciemus coronidem. Quis ritus in lautis illis conuiuijs extiterit coronandi vina, quid propinandi, & quid libandi in tanta illius ſæculi ſuperſtitione. Quocirca ſuppoſito hactenus communi potandi modo, & vt ſuo quiſque arbitrio in cœnis familiaribus etiam Principum, miſcere, aut merum bibere, aut temperare vinum & calida, & frigida ad menſam conſueuerit: hunc quidem ritum ſeorſum à communi potandi vſu, ac præcipuum in ordinatis, ac magnis conuiuijs extitiſſe putandum, ſicq; viciſſim con-D uiuantes ſibi grata præſtitiſſe obſequia. Nam quanquam hæ duæ partes coronare, & propinare eundem videantur habuiſſe ſenſum, vt idem quandoque intelligatur coronare, & circumferre conuiuantibus vinum, & propinare, & cum his libare, certum tamen ordinem ex lautiſſimo Reginæ Didonis cõuiuio apud Maronem intelligere licebit in I. Aeneidos. Vbi remotis menſis primùm coronarent vinum, deinde propinarent, & vltimo loco libarent Dijs, quòd fermè nobis commune erit thema totius huius partis: quæ ſic ſtatim proponitur.

Virgil. in I. Aen.

Poſtquam prima quies epulis, menſæq; remotæ,
Crateras magnos ſtatuunt, & vina coronant.

Ex quo poëtæ exordio planè intelligitur, quòd iam peracta cœna, menſisq; hoc eſt ipſis epulis remotis, crateras ſtatuerent coronandis vinis, vbi communia ha-E bet Seruius, exactam tanti ritus non attingit rationem. Aut quia, inquit, veteres vina, hoc eſt ipſa pocula coronarent, aut quia craterem vſque ad ſummam coronam implerent: quod ſequens indicat carmen:

Seruij interpretatio.

—— Magnumq; cratera Induit (ſcilicet coronis) impleuitq; mero.

Verumtamen peritiſſimo viro non erat hic locus ad rei tam ſeriæ interpretationem: in qua, qui rectè conſideret altiſſimum optimi vatis ſenſum, miro artificio in tanto lautiſſimæ cœnæ apparatu, viſus eſt magnificas illas ſuo tempore menſas æmulari in cœnis Romanorum Principum, ac maieſtatem præſertim in Au-

Virgilij alta imitatio

gusti Cæſ. cœnis ſeruari ſolitam repræſentare, in cœnis præſertim rectis, quibus Auguſtum præcipuè delectari ſolitum, ſcribit Suetonius, Conuiuabatur, inquit, aſſiduè, nec vnquam niſi rectà, hoc eſt ſplendidè, & in qua exquiſitiſſimo apparatu, ac delectu tam rerum, quàm perſonarum, quem ipſe deſcribit, rectà longo ſcilicet ordine, vt magnifica cuncta eſſent. Videntur autem hi ritus haud ſolemnes fuiſſe, neque certi inſtituti in omni cœna, aut conuiuio, quemadmodum certis anni temporibus popularia quædam celebrabant feſta, vt diximus Saturnalia, Bacchanalia, Parentalia, & Cerealia, in quibus nephas erat propinare vinum. Legimus tamen & in his publicis gaudijs aliquando hos ritus fuiſſe ſeruatos, vel etiam cùm Principes, ac Reges muneris vice, vel in oſtentationem ſuæ gloriæ magnificè agitarent conuiuia, vt in multis hactenus exemplis oſtendimus. Frequenter verò cùm inter familiares incundæ, vel initæ amicitiæ gratia, munificentiam exercerent, ſeq; inuicem hilari conuiuio exciperent, interpoſitisq; ſpectaculis, pſaltrijs, aut ſcœnicis ludis coronabant & vina, ac mutuò ſe inuitantes propinabant. Quemadmodum & inter ſapientes multa inita eiuſmodi conuiuia legimus, vt apud Plutarchum, & Athenæum: in quibus qui conuocati erant inter dapes, vel remotis menſis, grata animi cauſa exercebant acroamata, familiareſq; diſputationes, capitaq; ſimiliter virentibus floribus, atque folijs coronabant, ac ſuauibus vnguentis liniebant. Morem, ac modum recenſuit Valerius Max. libro II. de vnguentis, coroniſq; in conuiuio dandis, ſecundis Menſis, fuiſſe antiquiſſimum, ac ex Aſiaticis delicijs emanaſſe ad Spartanos, & Macedones, poſtremò ad Romanos, vt vocati dum cœnaturi eſſent, coronatis capitibus accederent, floribus, ac virentibus herbis: quemadmodum ex multis præcitatis locis oſtendimus. Ex quibus planè conſtat, quòd non modò conuiuantes ſolemniter capita, & perſonas ornabant, & coronabant vina, & vaſa ipſa, & pocula: ſed & miniſtri, & dapiferi præſertim, & pincernæ ſimiliter coronati, cùm inferenda eſſent pocula, vel mutandæ nouis dapibus menſæ, cùm tibicine ſimiliter coronato, & cantu procedebant. Quæ ſpectacula & in varijs marmoribus conſpicere licet, in quibus accumbentibus opipare conuiuis, pueri, aut puellæ apparent, aliæ ſaltatrices, aliæ cum cytharis, & tibicine, & qui vel pocula inferrent, vel ſublatis in modum lætitiæ manibus florida afferrent ſerta conuiuantibus. Ad hæc cùm varios Plutarchus recenſeat in conuiuijs coronandis mores, hunc multis locis obiter tangit: vt quot admiſſi eſſent, ac digni putarentur illo conuiuio, ſuas quiſque paratas acciperent coronas in capite, quibus videlicet in communi epulo liceret accumbere, & conloqui in corona conuiuij, & qui in ſymbolum conſentientis, vel diſſentientis ſententiæ, modò coronas è capite deponerent, modò reponerent. Nobilem quoque modum meminit idem Plutarchus in VII. Sympoſ. in fine menſæ, Sublatis, inquit, menſis, ac diſtributis à Meliſſa per ſingulos conuiuantes ſertis, admiſſi in medium tibicines, qui varias intermiſcerent melodias. Ex quibus finis colligitur cur ſic coronarent capita, & pocula, & menſas, & item cur inungerent. nempe ad hilaritatem, & decorem conuiuij, & in communem gratiam conciliandam ex floridis herbis, atque odoribus. addit Varro, & Plutarchus, quia coronæ erant recti conuiuij, & ſobrietatis ſymbolum ipſis conuiuantibus. Tùm ex ſelectis herbis conſertæ, quæ refrigerarent, reprimerentq; à cerebro vinolentiam: tùm etiam ex ſpecioſis odoratis floribus, qui (vt in III. Sympoſ. legitur) ſuo leni calore aperirent cerebri meatus, vnde vini exhalaret vapor, ac cerebri functiones inclareſcerent. Ad quem propriè vſum ſpeciales commemorantur flores, ac herbæ Coronariæ cognominatæ, Plinio libro XXI. cap. III. Roſarum, Violarum, Croci, Baccharæ luteolis floribus, Liguſtri, ac Phyllitæ albicantibus, atque etiam Hedera. Vnde Bacchum ſic pampinis coronatum ſpectamus in ſimulachris antiquis, ac bacchantes fœminas hedera,

quæ

Marginal notes: Inſtituti ratio. — Coronãdi vſus omni menſæ cõmunis. — Marmora — Modus ex Plutarc. — Alius modus. — Cur coronarent capita. — Herbæ, ac flores Coronarij. — Hedera.

A quæ frigida (addit Plutarchus lib. I. Sympos. q. I.) qualitate restinguit ebrietatem. Bacchare autem, quæ folio aspero verbasco similis Dioscoride, si minus odore, aut flore iucunda visitur, radicibus tamen elleboro æmulis Nardi spirat odorem, vnde Baccho forsan dicata, à quo & nomen. & Rosæ, quæ odore suo ac rubore, (inquit idem Plutarchus) caloris indicat vestigium ad superficiem effusi. quare & Rosis, & Myrto prisci Romani, meminit Varro, in coronis vtebantur. Rosarum verò prima laus apud poetas habetur, vt Horatius III. carm. ode IIII.

Bacchare. *Rosæ.*

I, pete vnguentum puer, & coronas. Et item ode XXXVI. lib. I.

Neu desint epulis Rosæ,
Nec viuax Apium, nec breue lilium.

B Quod diximus ex Dioscor. Lilium conuallium. Violis & Lilijs in lectulis accubitorijs, instructa deliciosa anaclinteria exẽplo patet de Caligula, & de Heliogabalo, qui multitudine florũ, ac rosarum ex versatili triclinio, suffocari parasitos suos passus est. Nec dubito quin & coronæ floridæ aliquando fingerentur argento, flosculis etiam inauratis ad maiorem luxum, præsertim hieme, cum non essent rosæ, neque alij flores, quod mihi confirmat appictum simulacrum, quod Fuluius Vrsinus liberali animo propagandi dignarũ rerum notitias, mihi ostendit. In quo tres fœminæ, vnà secus aliam accumbentes in eodem lectulo ad eandem mensam, ac regina in capite cum corona (vt specimen ostendit) argentea. Addit & Plinius brachia nonnunquam, & collum coronare solitos, vt ex Horatio diximus, & item Tibullus. lib. I. eleg. VII.

Coronæ argenteæ. *Coronæ in brachijs, & collo.*

C *Illius è nitido stillent vnguenta capillo,*
Et capite, & collo mollia serta gerat.

Similia hodie vasa florida pretiosa, vel præmagnos vario artificio crateras ex auro in vsu esse audio apud Germanos Principes, quos gemmis adornant varijs caloribus, in æmulationem florum, rosarum, liliorum, & virentium citriorum: vel smalto, quod hodie vocant eadem gemmarum loco appingunt, visu iucundissima. quibus coronatis calathis aureis, gloriantur se antiquorum æmulari propinationes. Ad eundem porrò vsum adhibebant fronti, ac temporibus odoratissima vnguenta, sed maiore cum luxu quàm floribus eadem Valerij auctoritate, lib. II. Vt perungerent tempora Spicatis, ac alijs vnguentis pretiosis, vnde conuiuantes pro illa communi suauitate maiorem inter se conciliaret gratiam, ac epularum arcerent nidores. quo in genere multa censentur à nobis in

Germanorum crateres pretiosi. *Vnguentorum vsus.*

D VII. de Thermis ad vsum balnearum, vt apud Reges Parthos primùm comparari solita, Megalium, & Susinum à regali aula, Spicatum quod & Nardinum, Amaracinum, & Baccharinum, Athenæo lib. II. ex Bacchar æ forsan radicibus paratum. Adhuc verò maioris erant dignitatis (vt ex eodem Athenæo elicitur) quòd in Apophoretis & munificentiæ gratia apponebantur cuique conuiuanti illinendis fronte, & capillis, & in guttis Alabastri, quòd vnguentis pretiosis, Plinio teste, seruandis incorruptis primæ esset laudis. Vnde & in Euangelio legitur, Alabastrum vnguenti Nardi Pisticæ pretiosi, quo & tota domus impleta est odore. Sic coronatis conuiuis, leuiq; vnguenti stilla in fronte delibutis coronatis, similiter ministris, & coronatis vinis, & mensis, procedebat conui-

Alabastrum vnguenti.

E uium ad propinationem.

Quid Propinare.

RITVS quidem in his conuiuijs propinandi solemnis erat, & gratus, non quidem ad explendam sitim, iam in fine mensæ; sed in communem lætitiam, & gratiam inter se conciliandam, vt eodem cratere omnes propinarent, ac libarent pocula. προπινεῖν apud Suidam præbibere, &, vt explicat Athenæus libro

libro XIIII. vt princeps conuiuij persona primum calicem à pocillatore sumeret, ac parum ex eo præbiberet, mox infra se alijs, & alij alijs propinarent; quem symbolum haberet initi inuicem fœderis, & amicitiæ. Vnde apud Demosthenē notatur, φιλοτησίαν προπινεῖν, quasi amicabile poculum, καὶ ἐν κύκλῳ πινεῖν, in orbem bibere, & circumferre. Huic præcipuè muneri formam diximus à Symposiarcho præberi, quem συμποσίου βασιλέα apud Plutarchum, & Iul. Pollucem legimus, Regem, dominum, ac magistrum, potandi modiperatorem appellat Varro, Dictatorem Plautus in Persa Strathegum in Sticho, & Parochum. Hinc Magisteria in poculo ludibundus commendauit Cicero in Catone Ma. In quibus scilicet sub magistro conuiuij delectabiles inirent disputationes. Vbi notanda dictio, In poculo, quam apud Græcos frequenter vsurpatam legimus, & apud Plutarchum in Sympo. ἐν οἴνῳ, κατ' οἶνον, in vino, per vinum, & inter vinum consulere, atque hinc ortum prouerbium, quod aliàs ex Athenæo adduximus lib. III. ἐν οἴνῳ ἀλήθεια. In vino veritas, καὶ οἶνος ἀλήθεια, rationem aliquā eius dicti reddidit Plutarchus, quia vinum bibentes reddit hilares, excludens metum, & omnē illiberalitatem, veritatis est fœcundissimum, quare Antiquissimi (Sympos. VII. quęst. IX.) Bacchum εὐβουλῆα, hoc est bonum consultorem, & eius gratia Noctem (quæ suauem conciliaret somnū) εὐφρόνην, quasi prudentiæ altricē appellauerunt. Homeri quoque testimonio, qui Iliad. IX. Nestorem adducit prudentem Senem suasisse Agamennoni, vt præstantissimos Grecorum ad conuiuium inuitaret, qui de Troiano bello consulerent. Formam verò propinandi exponit idem Athenæus lib. IIII. in Carani Macedonis cœna d. Cùm potum Caranus incepisset, iussit pueros propinationem paruis poculis in orbem circumferre: in quibus, & inuitare se inuicem consueuisse. Quem morē seruasse, & antiquos Germanos in conuiuijs meminit Corn. Tacitus Annal. b. qui in parādis bellis, in nuptijs, amicisq; conciliandis conuiuari consueuissent, quē tamen morem postea conuerterunt in vitium: qui dum conantur bonā frontem, nec paruis contenti poculis in maiorem sibi ducunt gloriam, etiam nobiles, quo capaciora vno haustu exhauriant pocula, tantundemque cogunt exantlare sodales, donec eructent inter ipsos conuiuantes, vel edormiscant crapulam. Nec minus interdum Galli hanc vsurpant licentiam, qui dum crebras exercent compotationes, Rationem facere dictitant sodalibus, cùm omni potius se exuant ratione, ac debacchantes subuertant etiam mensas. Nominabant, & amicorum nomina, etiam absentium, in quorum gratiam biberent, vt plerique attestantur. Tibullus lib. II. eleg. I.

Sed benè Meßalam sua quisque ad pocula dicat,
Nomen, & absentis singula verba sonent,

Id primùm in honorem Augusti dictum Dio Cassius commemorat, quod visus est arguere D. Ambrosius, de Helia, & Ieiunio cap. VII. Quid obtestationes potantium loquar? Bibamus inquiunt, pro salute Imperatorum, & qui non biberit, sit reus in deuotione. Pulchram adhuc formulam propinandi, ac bibendi in obsequijs amicorum exprimit Plautus in Perſ.

Pægnium (puer pincerna) tardè cyathos mihi das, cedo sani:
Benè mihi, benè vobis, & benè amicæ meæ (sic bibens)

Luxuosas verò magis propinationes indicat Martialis, vt tot cyathos biberent, quot essent in nomine amicarum litteræ, Lepido epigram. in I.

Næuia sex cyathos, septem Iustina bibatur,
Quinque Lycas, Lyda quatuor, Ida tribus.

Grauis subnotat Ausonius Gallus quorundam sui tēporis popinas, qui sub prætextu trium Gratiarum, & nouem Musarum multiplicarent compotationes, vnde ter tria propinarent pocula, sicq; nouies biberent. eo disticho.

Ter bibe, vel toties ternos, sic mystica lex est,
Vel tria potanti, vel ter tria multiplicanti.

Princeps propinādi

In poculo, & in uino consulere.

Athen. libro I. c. X.

Gallorum rationem facere.

Amicorū gratia.

Pro salute Imperat.

Pro amicis.

Pro Musis, & Gratijs.

Imita-

A Imitatus, vt videtur Horatium, libro III. ode XIX. vbi alludens tribus gratijs, & nouem musis, eandem hortatur amicum potuum multiplicationem.

——— tribus, aut nouem
Miscentur cyathis pocula commodis.
Qui Musas amat impares,
Ternos ter cyathos attonitus petet vates, &c.

Præclara hanc partem concludemus auctoritate Plutarchi in conuiuio septem Sapientum. Bonorum inquit virorum, & sapientum conuiuia non augent impensas, sed minuunt potius dum superuacanei obsoniorum apparatus omittuntur, & vnguenta peregrina, & bellaria, vinorumq; pretiosorum diffusiones. Immo erant qui auctoritate Platonis, & tibicinas admittendas damnarent, quãdo sine his haud minus putarent perfectum conuiuium. B

Sapiẽtum conuiuia sobria.

Acroamata, & oblectamenta.

SCITE quidem Plutarchus in præfatione VII. Sympos. frequẽs fuisse meminit dictum in ore Romanorũ, Non cœnare eum, qui solus cœnaret. Suauissimum autem cœnæ, ac mensæ esse condimentum, Bonum inquit, & amicum, qui præsens sit, vel familiaris quispiam notus homo, non quòd vna edat, & bibat, sed propter communicationem colloquij, quod vltrò, citroq; comiter conferatur, & in VIII. Qui acroamata è conuiuijs, hoc est auscultatorias tollunt, disputationes, peius agunt, quàm qui lumen inde tollunt. Propriam verò ad id C quæstionẽ proponit idem Plutarchus q. VII. Quænam potissimùm acroamata inter conuiuas sint adhibenda. Responsumq; est Platonis auctoritate, multa ex eorum generibus esse reijcienda, quæ præsertim graues animo ingerũt affectiones. Vt saltationes, quæ multas requirant personas, vnde fastidium inducitur, vel iocosæ tantùm, ac pedestres admittendæ, veluti quæ Pana, aut Satyrum cum amore saltantem imitentur. Nec Tragicos actus, quæ acerbitatem, ac commiserationem excitare solent. Nec comœdiã, quæ ob libertatem dicendi feria inter conuiuas vsurpat, nimisque intemperans est vel indecoris verbis repleta. Potius Menandri quædam, aut similes admittendæ, quæ lenibus iocis contemperatæ, & animos relaxent, simul & oblectent, & iuuent. Amatoria quædam in epithalamijs concedenda, non procaces meretrices, neque adolescentum amores, nec vitia Virginum. Mimis & Mimorum ludicra in conuiuijs conueniunt, D qui scilicet dictis, aut factis, & sine verecundia turpes hominum mores effingunt, Simiorumq; imitantur gesticulationes. vt Ouidius de Tristibus.

Prouerb. cœnare solus.

Saltationes. *Tragœdia* *Comœdia.* *Amatoria* *Mimi.*

Scribere si fas est imitantes turpia mimos.

Potissimùm verò dum scurrilia agunt, quæ & mulierum honestatem contaminant, & impuberum verecundiam. Enimuerò (subdit Plutarchus) cythara antiquitùs, vsque ab Homeri temporibus, cùm socia conuiuij æstimata sit, eius non conuenit diuellere sodalitium. quo loco Cytharæ nomine videntur omnia Musicæ instrumenta intellexisse, Lyram, & Tibiam, cantum, & reliqua organa. Mundus enim (in lib. de Musica) & reliqua omnia à Deo constituta sunt in quadã harmonia, ac admirabili partiũ concentu: quare Musicæ pariter harmonia introducta videtur in cœnas, vt summo sui ordine, ac concinnitate ab omni E labe vini excitet animos, ac vini contemperet calorem. quod Homerus eleganter docuit Odyss. I.

Cytbara. *Lyra.* *Tibia.* *Musica.*

Cantusque, & Choreæ, quæ sunt anathemata cœnæ (largo grata donaria)

Tibiam verò ne si velimus quidem à mensa arcere licet, nam libationes, quæ ad diuinum cultum celebrantur, eam exigunt vnà cum corona. Verùm numquam videtur tibiæ, vel lyræ cantus absque sermone, & ode delectare posse, quando coniuncta cum delectabili carmine nos inuitat, & delectat. quæ hanc tamen habeant

Acroamata ex gratis colloquijs.

beant venustatem, & temperatam harmoniam, dum tibijs his, & psalterijs extrinsecùs, non deturbetur propria in sese oblectandi ratio, ac delectatio, quæ in conuiuijs ex litterato colloquio haberi solet. Hæc hactenus ex Plutarchi fontibus haurire licuit. Cui non postponenda optimi iudicij Ciceronis in Catone Maio. auctoritas, & Magisteria, inquit, me valde delectant à maioribus instituta, & is sermo, qui more maiorum à summo adhibetur. quippe, qui vt cibus corporis (in Tuscul. 9.) suauissimus solet esse animorum pastus. Cuncta ferè antiquiorum conuiuia, Platonis, Xenophontis, & postea Plutarchi, & Athenæi, delectabili hoc stylo conscripta sunt, quæ præter suauissima sensibus illa acroamata, tibiarum, lyræ, cytharæ, sambucistriæ, psaltriæ, iaculatorum, gratissima præcipuè conferrent animis oblectamenta, illustrarentq; mentem dignarum in quaque disciplina rerum notitia.

Ex Cicer.

Libationes in conuiuijs.

CONIVNCTA hæc in conuiuijs iam constare arbitror fuisse munia, coronare vina, propinationes circunferre, acroamata præbere, & libare dijs, vltimo loco venient Apophoreta discessuris è conuiuio conuiuis. Huius verò ritus, qui erat præcipuus libationum plenæ sunt similiter historiæ, ac poëmata antiquorum, & in primis Homeri multis locis, vel in consilijs, ac initio parandi belli, vel in votis, in gratiamq; initæ, vel ineundæ amicitiæ. Quod iam inde à superstitioso Aegyptiorum sæculo institutum, Assyrij, Græci, & vltimo Romani imitati sunt: dum iactarent Bacchum vniuerso terrarum orbe peragrato (vt ex Herodoto, ac Beroso elicitur) victor ex Scithis, atque Indis primitias Ioui Magno contulisse, ac primùm libasse, ac eius nomine à Libero patre libare dictum putant, & Libamen, seu Libamentum ipsum libandi munus, apud Ciceronem, & Virgil. attestante Ouidio in Fastis III.

Libationis instituta.

Nomine ab Auctoris ducunt libamina nomen.

Libare à Libero.

Vel potius deductum est à verbo Græco λειβώ, quod & Latinis libo est leuiter tangere, oretenus degustare. Vnde Virgilius libro III. Oscula libauit natæ, quo sensu libare peruetusto more in sacris votis, passim apud eius sæculi auctores legitur. Vt apud eundem Virgilium: Regina Dido, quæ primùm libauerit Ioui hospitali, inuocansq; patria numina supplicat,

Libare propriè.

Adsis lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Imitatur Homerum, qui in VII. Odyss. & Mercurio celebrat libamen. T. Liuius libro XXXIX. quasi moris sua ætate frequentissimi, ait, Vbi inter pocula, atque epulas libare dijs dapes, ac benè precari fas est. atque hic libationis antiquæ est verus sensus.

Apophoreta.

MVNIFICENTIA, ac summum conuiuij ornamentum erat in Apophoretis: donarijs videlicet, quæ princeps conuiuator, peracto conuiuio, vt maiorem sibi à conuiuantibus iniret gratiam, vnicuique donasset. Deducta verò Apophoreti, dictio est à verbo Græco ἀποφερειν, aufero, tollo, quoniam quisque oblatum sibi munus tollebat, auferebatq; secum. Quo sensu, & ξένια leguntur, munuscula, scilicet hospitibus dari solita, vnde ξένιος Ζεὺς, Iuppiter hospitalis, καὶ ξένιη τράπεζα apud Homerum hospitalis mēsa, & ξενισθεὶς muneratus Xenophon, καὶ ξενίζειν hospitio suscipere. Pro innumerabili verò apud Græcos copia, ac varia deriuatione vocum, specialem magis vnaquæque videtur habere in donarijs significationem: vt ξένια dicantur gratuità, & communi vsui constituta dona, quemadmodum ξενοδοχεῖον dicitur pro communi hospitio,

Xenia.

& Ther-

A & Thermæ olim erant in vrbe Roma Xeniæ nuncupatæ, gratiæ scilicet ac publicè constitutæ. Apophoreton autem propriè intelligitur certum munus, quod post conuiuium à conuiuantibus secum deferretur, auctoritate quoque D. Ambrosij ad Virgines: quemadmodum inquit, inuitati ad magnum conuiuium apophoreta secum referre consueuerunt. Id verò munus sollemne legitur Saturnalibus festis, quùm Decembri mense, quinque diebus nobiles Romani deposita ciuili toga, ac synthesi breui veste induti, seruisq; discumbentibus inseruiebāt, ac pro communi lætitia munera vltrò citroq; mitti, ac remitti consueuerant: vt Varro est testis, lib. IIII. Isidorus, & ab Ouidio tangitur in Fastis. Et de Augusto Suetonius, Saturnalibus, & siquando libuisset, modò munera diuidebat, modò nummos omnis notæ. Et item, Saturnalibus, viris apophoreta, per Calendas Martias fœminis dabat. B Martialis ad hunc ritū, duos integros epigrāmatum edidit libros, XIII. de Xenijs, & XIIII. propriè de Apophoretis, hoc est de varijs rebus dono dari solitis: quarum vel etiam voces erant pluri ex parte interituræ. In quorum librorum fronte prohœmij loco hoc elegans proponit epigramma, quod omnem indicat illum ritum, nec videtur omittendum.

Apophoretū quid.

Saturnalia festa.

Martialis de Apophoretis.

Synthesibus dum gaudet eques, dominusq; Senatus,
Dumq; decent nostrum pilea sumpta Iouem.
Nec timet ædilem moto spectare fritillo,
Cùm videat gelidos iam propè verna locos.
Diuitis alternans, & pauperis accipe sortes,
Præmia conuiuæ det sua quisque suo,
C *Sunt apinæ, tricæque, & si quid vilius istis,*
Quis nescit? vel quis tam manifesta negat?
Sed quid agam potius, madidis Saturne diebus,
Quos tibi pro cælo filius ipse dedit. Et reliqua.

Quo loco haud interpretem profitebimur, sed eius ritus compilabimus elenchum. hunc popularem fuisse ritum, ac Senatorium etiam munus, qui noctes illas ducerent in lætis conuiuijs, apophoreta donarent, libertatem seruis, quibus vel forte, vel aleis, vel talis colludere liceret: poetam ergo concludit ipse donare apophoretum sua scilicet dystica. Eius verò ritus apud nos, dum Natalitia hoc mense celebramus Sanctissimi Saluatoris nostri, apophoreta quidem remanserunt, ac munera maiorum dari solita minoribus, & seruis: reliqua verò, D quæ saperent superstitionem inuisam bonis, & lusus, & comessationes rectè sunt obliterata in totum. In censu verò tunc temporis apophoretū, vt ex ipsis dilemmatis apud eundem poetam colligere licet, erant domestica vtensilia, vestes, vasa, carta, loculi, tessera, dentiscalpia, acus, pectines, follis, pila, harpastum, alteres, strigiles, fistula, Muscarium, canoræ cum suis caueis auiculæ, calices, vasa figula, crystallina, myrrhina, & huiuscemodi alia munera, etiam ludicra, ac puerilia. Cæterùm neque hæc pars extrema conuiuij carere debuit luxu Principum ad summam magnificentiam, quorum multas recensuimus luxuosissimas prodigalitates, ac ex duobus, vel tribus exemplis disce omnes. Relinquo Cleopatræ incomparabilem magnificentiam in cęnis Antonio datis, & eius ordinum ductoribus, quibus donauerit omnem triclinij apparatum, argenteas sellas, & E aurea vasa, vt in mensa fuerant apposita, & mancipia quæ vbicuique seruierant, & equos, & lecticas digressuris, & pueros, qui facibus prælucerent, repræsentauisse. Multi Principes Romanorum hanc æmulati sunt imitationem. Scribit Suetonius de Caligula in quadam comessatione Agitatori cuidam vicies sester tiùm in Apophoretis contulisse, quod iam diximus pretium quinquaginta mill. ducat. Et Capitolinus de L. Vero. Post cœnam conuiuis suis donasse pueros decoros, qui ministrauerant singulis, structores, & lances, & calices singulis per singulas potiones Murrhinos, crystallinos Alexandrinos, ac quoties bibitū est,

Apophoretum genera.

Apophoreta regia

» data etiam aurea, & argentea pocula, & gemmata vasa, & aurea etiam cum vn-
» guentis ad speciem alabastrorum, data & vehicula cum mulabus, & mulioni-
» bus, argento phaleratis, vt ita de conuiuio redirent. Lampridius scribit Helio-
» gabalum donasse argentum omne, quod habuit in conuiuio, & omnem appara-
» tum poculorum, atque id sæpius fecisse; & item alias, pro Apophoretis etiam
» eunuchos. Ex quibus paucis exemplis colligere licet, innumera alia fuisse in illis sumptuosis conuiuijs munera, etiam priuatarum personarum immensa, quæ nec scriptura capit, nec quis coniectura, nisi cum magno stupore illius luxuosi sæculi concipere potest.

Conclusio.

SVMMVM ergo ex his præmissis hoc concludemus argumentum, quòd quantum pertinet ad vitæ cultum, illi conuiuiorum ritus apud veteres, omnes superarent illorum temporum delicias. Cuius superbiæ non vulgares extitisse videntur causæ: quoniam illæ primæuæ gentes, Aegyptij primùm & Assyrij, deinde Græci & Romani omnem vitæ felicitatem tribuerant fortunæ, & suorum deorum superstitioni: persuasiq; sunt ad illorum imitationem, vt non aliũ sibi præscriberent vitæ finem, nec aliã agnoscerent felicitatem, nisi iucundè viuere, & eorundem voluptatibus indulgere. Quorum videlicet numinum iam popularis inuaserat, ac diu promulgata fuit à poetis opinio, quòd in summa felicitate diuùm immortalium accumberent mensis (vt passim Homerus modulatus est.) Vbi nectare, & ambrosia conuiuari, & ex raptu fabuloso adolescentis Ganimedis coram Ioue, pincernis eiusmodi ministrari, vel ipsos interdum deos fingentes adsistere, Mineruam Dictatricem, Apollinem cum cythara, Vulcanum coquum agere, Cupidinem pincernam apud Apuleium. Hanc vanam illi veteres superstitionem amplexi, dum voluptatibus indulgerent, nullum reliquisse videntur luxum, nec vllum deliciarum genus in suis conuiuijs. quinimmo vnus ex alio, adiuncta ad concupiscentiam potestate in summa opulentia rerum; non aliam maiorem putauerunt gloriam, quàm in ostentationem diuitiarum, & fortunæ sumptuosissimè conuiuari. cogitarentq; (vt tot iam historijs est demonstratum) non modò quorum famam accepissent in immensis cœnarum sumptibus imitari, verumetiam contenderent omnem eorundem superare prodigalitatem. At potius mirabimur priuatarum etiam personarum, & histrionum, & Apitij prodigiosas in vna cœna impensas: nempe quoniam hi euaserant opulentissimi, tùm ex annua mercede, quam meruerant ludis, ac comessationibus Palatinis, Megalensibus, Compitalibus, & Secularibus, quę sumptu publico fiebant. tùm ex priuatis quoq; cœnis, ac ludis, quibus interessent, aut nouis magistratibus, aut funebribus, vnde ingenti persæpè thesauro onusti domum redierint. In hoc iudicium venisse quoque Budæum lego lib. II. qui ex Athenæi relatis computat Aesopum Tragœdum Romæ, annua mercede nõ minus sex & triginta millibus aureorum meruisse. Quid ergo miremur inæstimabiles sumptus ipsorum Principum, & ne tot repetam alios, inexplebilem Caligulæ satietatem, & prodigalitatem, qui (vt Suetonius scribit) & panes ex auro
» interdum, & alias mangonizatas auro epulas apponeret, & qui veluti in cõtem-
» ptũ fortunæ, vel nudus se volutaret in aceruis auri, vel nudatis pedibus calcaret perambulans? Vel quid dixerim in argumentis opulentiæ cum Plinio lib. XXVI.
» cap. VI. Romam sub Augusto inuentam lateritiam, ab eodem relictam marmoream, & adhuc amplificatam sua tempestate ædificandi superbiam in immensum; & non potius dixerit, quòd subactis eo tempore tribus Imperijs euaserit aurea? Nam sublata tunc funditùs Carthagine cum Imperio Africæ: & deuicto paulo postea Mithridate cum Ponto, & Asia, & debellata sub eodẽ Augusto Cleopa-

Finis vitæ Gẽtilium. *Vana superstitio deorum.* *Veterum prodigalitas.* *Histrionũ opulentia.* *Caligulæ prodigalitas.* *Ex Plin.* *Roma quãdo aurea.*

A Cleopatra, & Aegypti regno, tot triumphis barbararum gentium (vt testati sumus ex Luculli verbis) tunc onusta vrbe Roma, & Italia; fermè totam æstimare licet fuisse auream. Quid miremur rursus Regum insaniam? Bis (subdit Plinius) suo tempore Romam visam duabus domibus cinctam, Caij, & Neronis, & huius, ne quid deesset inauditæ superbiæ ad insaniam, auream. Testimonio sunt priuata opera, quarum incredibilem magnitudinem vel ipsæ admirantur historiæ: cùm P. Clodius, quem Milo occidit, sestertijs centum quadraginta septem millibus domo empta habitauerit, & cùm Milonem amplius sestertia septingenta millia æris alieni debuisset, inter prodigia humani animi reputatur, computet alia ex his, qui volet immensa alia diuitiarum impendia. In quibus quidem non fortunam, sed diuinam potius contemplemur dispositionem: vt, B cùm Romana potẽtia in sublimi illa imperij maiestate, vim quasi sub tanta mole pateretur; mirari subit quòd diuinis quoque iudicijs prænunciatum fuerit, vt honestiorem vitæ & imperij formam, diuina tunc illucescente gratia esset habitura. Quam noui sæculi formam illustres auctores sunt contemplati, Lactantius Firmianus de Diuinis instit. Isidorus de etymologijs sacris, & D. Augustinus de Ciuit. Dei, hoc nobili inter alia iudicio: vt, cùm Romana gentilitas à Numa vsque, & religionis cultum quendam amauerit, & iustitiæ, aliarumq; virtutum modum seruauerit: temporali saltem illa exaltatione ad tantam Imperij gloriam compensaretur. Cui præclaræ multæ illius diuinæ dispẽsationis, ac noui luminis consenserunt gratiæ. Tunc Sibyllini libri aperti: tunc oracula cur defecerint ingeniosa dissertatione disputauit Plutarchus, qui scripsit & de su- C perstitione. Tunc M. Tullius Cicero de Nat. deorum, ceù meras fabulas recantauit, de Diuinatione, & de Fato, insomnia, auguria, præstigia, aruspices, omnem vanã diuinationem è bonis mentibus dissuasit. Tunc extructũ ab Agrippa maximũ Pantheon DEO IGNOTO, quasi Pauli Apostoli verbo, & domino dominantium tunc nato; Cæsar Augustus se Dominũ in publico Senatu appellari vetuit, ac pacato sub eo mirificè vniuerso terrarũ orbe, Ianiq; ac belli portis clausis, ac diruta postea cum sua superstitione Hierusalẽ à Vespasiano, ac templo Pacis ab eodem extructo super cætera illius sæculi templa sumptuosissimo; non vulgaria hæc putantur argumenta in illo imperij culmine, & nouæ redemptionis humani generis. De quo mysterio super omnes Virgilius Maro ex Sybillinis libris admirandum (sic Deo disponente) cecinit vaticinium: tunc nouum D instare sæculum, nouum imperij ordinem, nouum monarcham dictũ mirum, quasi ex Virgine nasciturum; quanquam balbutientibus verbis, altissimis tamen encomijs celebrauit. Quamobrem iam Quintam partem meæ Comediæ (liceat mihi volenti & hoc vti solęcismo) cum applausu in regio Didonis conuiuio apud eundem Maronem cõclusurus; in venerationem tanti vaticinij, hìc illa prima aurea, ac plena admirationis carmina, quæ ad cytharam aliquando in Dei gloriam canere consueui, libet concinere.

Priuata opera, & immẽsæ diuitiæ.

Argumẽtum à diuina permissione.

Mira tunc Romæ opera.

Virgilij admirandum vaticinium.

> *SICELIDES Musæ paulo maiora canamus.*
> *Vltima Cumæi venit iam carminis ætas,*
> *Iam redit & Virgo, redeunt Saturnia regna,*
> *Iam noua progenies cælo demittitur alto,*
> E *Magnus ab integro sæclorum nascitur ordo.*

CHRISTO scilicet tunc XLIII. Augusti anno nascente feliciss.

QVINTA PARS CONVIVII.

Virgilij carmen de regio Didonis conuiuio in 1. Aeneidos, ex cuius paraphrasi forma conuiuij, ac omnis conuiuandi ritus concluditur.

CONVIVALIVM rituum formam, vt ex prædictis breui elencho concludamus, luculentam paraphrasim ex elegantissimo Virgilij carmine 1. Aeneidos, de Reginæ Didonis conuiuio ad Aeneam, subnectemus. In quo planè, & pro dignitate personarum, & pro apparatu regio, ac longa serie cunctarum rerum, summam tantorum rituum magnificentiam, & cum summo optimi vatis iudicio licebit contemplari. Ordo in primis recti conuiuij supponitur, vt certus constitutus sit locus, ac conuiuij auctor princeps persona, cuius cæteri conuiuæ modum, atque regimen sequantur, *δαιτύμων* conuiuans, *καὶ ἱστάμενος*, maior domus, seu dominus apud Homerum, & *συμποσίαρχος* apud Pollucem, *συμπόσιον βασιλεὺς* apud Plutarchũ, hoc est Rex, & magister conuiuij, qui & conuiuator latinis. Requiritur, Aulo Gellio teste, & Apparatus non neglectus, in quo & delectus personarum habeatur ad conuiuium. Iam ergo locum, & tempus proposuerat optimus vates, principem verò Reginam Didonem, quæ introducit Aeneam, ac simul cætum, hoc est Aeneadas iussos regijs succedere tectis. In ipso verò ingressu regiam domum magnificis describit modis, in qua videtur Augusti aulam repræsentasse. hincq; apparatum, & ordinem conuiuij circumscribit, splendida ornamenta, instructas lautè mensas, ac toros, argentea ponit, & aurea vasa conuiualia, nobiles personas ministerijs addictas, oblectamenta, obsequia, ac requisita alia longa serie percurrit, cunctaq; cum dignitate adornat, coronandi tandem vina propinandi, ac libandi solemnes ritus, communemq; concludit applausum vsque ad minimas notas, hinc facto initio.

Ordo, ac partes conuiuij.

Libro 2. cap. 24.

At domus interior regali splendida luxu Instruitur.

Magnificentia domus.

Vbi luxus notatur pro magnificentia regia, & cum omni sumptuoso apparatu, pompa, & splendore tam supellectilis, quàm personarum. ergo ait,

Instruitur, medijsq; parant conuiuia tectis.

Tricliniũ, & Mẽsa.

Medijs, in medio Triclinij, in quo distinctæ singulis erant mensæ, & tricliniares tori, æquo inter se spatio, vnde ministeria conuiuantes reciperent, modò ex lateribus, modò à pedibus, sicut & in III. ait: Aulai in medio libabant pocula Baccho. ad pedes ministeria indicat Suetonius in Galba, & pueros, ministros ipsos, ac pincernas retrò à latere scilicet & post mensam.

Arte laboratæ vestes, ostroq; superbo.

Vestes conuiuales.

Vestes indicat conuiuales, Seneca, seu cœnatorias, quos communiter candidas intrantes ad conuiuium induebant. Vel arte laboratæ, ostroq; superbo, patrio scilicet Didonis ornamento, vt in IIII. idem poeta,

——— Tyrioq; pendebat Murice læna.

Quin & acu pictas dixit Martialis. *Babylonica picta superbo Texta.*

Ingens argentum mensis, cælataq; in auro (scilicet vasa.)

Vasa aurea, & argentea.

Vbi argentum ipsa intelligit vasa argentea, & aurea. sicut & auri nomine Iurisconsultus intelligit vasa aurea. —— *Eaq;*

Fortia facta patrum. (hæreditaria. s. ac suæ regiæ nobilitatis insignia)

Ministrorum ordo.

—— series longissima rerum. Copiã iudicãs valorũ, ac varia supellectilia.

Per tot ducta viros, antiquæ ab origine gentis.

Ministeria ostendens, ac obsequia regiæ familiæ, in honorem Aeneæ, ac tantorum

A rum hospitũ. in primis verò spectabilem proponit dignissimæ reginę aduentũ. d.

Cùm venit aulæis iam se regina superbis
Aurea composuit sponda, mediamq; locauit,

Reginæ aduentus, & ornatus.

Cùm vènit, in magnificum scilicet triclinium, in frequentiq; conuiuarum cœtu dignissimè excepta. IAM, hoc est post aliquod illi obsequium. Superbis aulæis, quibus propriè apparantur aulæ, & parietes, pannis, ac tapetis intextis ornatissimis: vel etiam pro supellectile, ac ornatu regij tori, ac reliquorum lectulorum. Aurea reginæ indumenta, auro, purpura, & bysso Tyrio redimita, & quæ dixit Plinius paludamenta matronarum: Vidimus Agrippinam indutã paludamento, auro textili. alijsq; id genus ornamentis, sericis, & carbasinis ex lini tenuissimi genere. quo maximè (vt scribit Nonius) fœminæ nobiles opulentiæ ostentandæ gratia amiciebãtur, vnde forsan Amicia posteris dicta pro camicia. SPONDA & ipsa aurea (nisi vitium cadat in syllaba) hoc est, in accubitorio se Regina composuit lectulo, vt quam commodissimè coram mensa accumberet, super parte videlicet illa lectuli lignea, quam Cedrinam, & eburneam, hic inauratam spondam legimus. MEDIAM se locauit, non in sponda, nec in capite mensarum, sed in medio, qui Plutarcho teste, honoratior esset locus inter conuiuales, vt æquè regina in conspectu aliorum conuiuantium accumberet. Postea delectum notat personarum, & quibus datum cùm Aenea regium accumbere conuiuium.

Supellectiles.

B

Lectuli sponda.

Locus reginæ medius.

Iam pater Aeneas, & iam Troiana iuuentus,
Conueniunt, stratoq; super discumbitur ostro.

Aeneæ locus.

C In quibus & conuiuarum, & dignitatis in accubitu seruat ordinem. nam collocata regina in medio, supponitur à dextris Aeneam sedisse infrà verò Tyriorum quempiam primarium; vel forsan Achatem, & postea Troianos alios digniores discumbentes, quo ordine visus est Poeta numerum modulari discumbentium, quem diximus ex Plutarcho trinum pro tribus gratijs, vt primus locus fuerit Didonis, secundus Aenææ, tertius Tyriorum primario, vel Achati datus, & subinde alijs Troianorum. STRATOQ. super discumbitur ostro, idest, suis quilibet lectulis, stragulisq; ornatis, quemadmodum enim accumbere de vno proprium dicitur, discumbere de pluribus est, & recumbere quasi iacere, vt in Tytiro — *recubans sub tegmine fagi*. Et in Euangelio, de quinque millium hominum miraculo, iussit eos in fœno discumbere. Strato super ostro, quod ὄστρεον, & Græcis dicitur, tinctura scilicet purpuræ, quæ ex ostreæ, hoc est purpuræ ostreaceæ sanguine olim parabatur, quæ Murex item Vergilio, & Buccina à figura vocatur. Vsurpatur verò pro ipso vellere, & stratis lectuli purpura tinctis. Distinguit tamen Nonius, vt color is à Murice sit purpuræ Violaceæ, Ostrinus subrubens, quæ tamen distinctio (vt nos in libro de purpura demonstrauimus) non vbique seruatur. Hinc ordo cœnæ ponitur.

Ordo accũbentium.

Stragula ex ostro.

Ostrum.

D

Purpura.

Murex.

Dant manibus famuli Lymphas, Cereremq; canistris
Expediunt, tonsisq; ferunt mantilia villis.

Cœnæ ordo.

Initium solemne cœnæ erat, sicut & nostro tempore à lotione manuum, de quo ritu, iam superiùs variam obseruauimus consuetudinem. Alij, qui exercitati, loti, & vncti essent in balneis (vt ex Xenophonte diximus) recusabant lauare manus. alij, qui non fuissent in balneis, lauabant. At exquisitus ordo describitur ab Homero III. Odyss. in cõui. Menelai Telemacho, & socijs suis, equos ex itinere lassos, ac sudantes commendat stabulario, ijsq; ligatis in præsepio auenas præberi & hordeũ, curru seorsum reclinato. introductos in regiam domum auro, & aulæis splendidissimam, in balneum ducit, per ancillas lauat, ac vnctos induit mollibus tunicis, ac exceptis ad lautam mensam, per alias famulas, pulchro, ac aureo gutturnio super argenteo lebete lauant manus, apponunt mensam, & panem, varijs obsonijs plenam. cum ministris circum dapiferis, &

E

Homeri exquisita descriptio accumbentium.

structo-

structoribus, qui lances disponerent, in eisq; carnes inciderent, ac alij vina aureis poculis infunderent. Ad Homeri ergo imitationem (vt hunc locum interpretatus Donatus) sumpto per famulos gutturnio aquæ, ac lebete supposito pretiosis vasis, aquas dabant: alij mantilia ferebant tergendis manibus. Varro Mantelium vocat, quasi manuterium, ex Plauti dictis: quod lata hic à poëta significatione sumitur, tùm pro amplissimis linteaminibus mensarum, tonsis inquit villis; tùm pro Mappis breuibus, quas habebat quisque villosas ad tergendas inter cœnam manus, CEREREMQ. canistris expediunt, panes distribuunt apparatis mensis.

Donati interpretatio. Lebetes. Mantile. Linteamina, & Mãtilia mensarum. Panes.

Quinquaginta intus famulæ, quibus ordine longo
Cura penum struere, & flammis adolere penates.

Apparatum planè regium describens, & deliciosum cultum ordine longo famularum. quibus scilicet essent varia ministeria distributa, intus, id est seorsum à triclinio. CVRA penum struere: quia partim in penarijs dispensarent dapes; partim verò vt puellæ, ac matronæ, quæ inter epulandum circà penetrales aras in medijs edibus sacra facerent. Supplicationes ponit Homerus, libare dijs, & bene precari Titus Liuius, quem & Ouidius morem celebrat in Fastis lib. v. Mos erat & mensæ credere adesse deos, & Athenæus libro II. Veteres » in deorum gratiam consueuisse agitare conuiuia: vt sic potarent liberalius, seseq; inuitantes amicitias inter se componerent sacras. CVRA penum struere, non puellis solùm data, sed & qui intus serui coquinarij δαιτροὶ, seu τραπεζοκόμοι, Plutarc. in Sympos. qui pararent dapes, & hos ordine, vt proposuit, longo, videlicet,

Seruitia famularum. Dapum dispensatio. Supplicationes, & vota dijs.

Centum aliæ, totidemq; pares ætate ministri,
Qui dapibus mensas onerent, & pocula ponant.

Quibus verbis & communia explicat seruitia, duo præcipua, altera dapum, altera poculorum. quare seorsum à Triclinio duæ commemorãtur mensæ à Varrone, Mensa escaria, & Mensa vinaria: quibus proprij addicti erant ministri. Escariæ erant Dapiferi, qui dapes inferrent, Structores carnium, qui inciderent pulmenta carnium, & item piscium, quorum in Suburra meminit Iuuenalis in II. Satyr. extitisse proprios doctores, qui leni artificio tùm inciderent, tùm in medias mensas carnium onustas iactarent lances. quod tetigit Martialis lib. XIII. Transcurrunt gabatæ, volantq; lances. Erant & Prægustatores, vt apud Suetonium in Claudio, qui appositas coram Principe dapes prægustarent, commemorantur & Diuisores epularum. Vinariæ autem mensæ præfuerat primùm vini moderator, οἰνοπτὴς apud Pollucem, & Varronem. Deinde Pincernæ varij: singularis, qui principi adstaret, qui ad cyathum stare propriè dicebatur, vel à vase potorio, vt in multis legitur marmoribus: alij plures simul in Abaco vinaria inferebant cyathos, sextantes, vel trientes duarum circiter, vel trium vnciarum vini. hos & cyathizzare lusit Plautus, & miscere item Græcis κέρναν, qui & pro arbitrio cõuiuæ attemperatum aqua vinum, vel niue propinabãnt. Ad quæ munia, tam epularum, quàm poculorum singularis fiebat delectus, præsertim pincernarum. quod innuit Poeta ----totidemq; pares ætate ministri, qui ætate, vestitu, & omni cultu splendidi, ac succincti leuibus tænijs ad genua, capillis cincinnati, vel calamistrati (vt verbo vtar M. Tullij) vel intõsi, præsectis tantùm à fronte capillis, sic ornati (inquit Philo) adstabant obseruando ad nutum, quod quisque vellet. Porrò quæ essent dapum, aut vinorum genera, scitè à poeta non exprimitur, quasi supponens in splendido apparatu singula extitisse optima & ea sumptuosa, sed pro honestissimæ reginæ moribus, non luxuosa. Sicut & quæ instrumenta essent mensalia, vel ipso vsu patet, & cultellos extitisse incidendis panibus, & edulijs, & gladios maiores ad vsum Structorum, fuscilias pro pulmentis, & coclearia pro iurulentis, argentea, aurea, vel ornatu

Seruitia famularum. Mẽsa escaria. Dapiferi. Structores. Prægustatores. Mensa vinaria. Moderator vinorum. Pincernæ. Cyathizare. Miscere. Ministrorum ornatus. Dapum, et vinorũ genera. Instrumenta mensæ.

A natu eburnea crateras, & pateras inferiùs explicabit aureas. & Salinum in media mensa frequenter auctores commemorant. Hinc & obsequia exprimit.

Necnon & Tyrij per limina læta frequenter
Conuenère toris iussi discumbere pictis.
Mirantur dona Aeneæ, mirantur Iulum.

Omnia figurantur à poeta plena lætitiæ, & maiestatis: splendidæ reginæ in summo solio gloria, benignitas animi, frequens nobilium Tyriorum conuentus, qui & ipsi iussi fauore regio discumbere toris, pictis cognominat, hoc est magnifico ac textili opere, & sine acu elaboratis, Cicero. & qui grata vicissim in Aeneadas præstarent obsequia. honesta insuper admiratione nouitatis, & tantorum hospitum, commendationeq; regalium Aeneæ munerum.

Obsequia.

B *Mirantur dona Aeneæ (quæ iusserat) Iliacis erepta ruinis,*
Pallamq; & pictam croceo velamen achanto.
Ornatum Argiuæ Helenæ, colloq; monile.
Et sceptrum. Et reliqua.

Munera.

Pallam, honestæ mulieris indumentum, latum, ac ad talum vsque demissum, palla dictum, sicut & Pallium virile, quòd palàm forinsecùs reliquas contegeret vestes. eoq; non simplex, sed circumtextum croceo velamen achantho, aureo, scilicet croci fulgore, & folijs achanthi modo circumtextum signis, colloq; Monile, aureum, vel margaritis ornatum.

Pallia, & Pallium.

Monile.

——Mirantur Iulum.
Flagrantesq; Dei vultus, simulataq; verba.

C Iam dictum est, consilio, & arte Veneris,

——Vt faciem mutatus, & ora Cupido

Pro Ascanio ad Didonem iret. quare nunc mirantur Tyrij credentes Iulum, flagrantemq; Dei vultum, simulataq; sub forma Ascanij verba. Mirantes verò eximiam pueri gratiam, atque indolem ponit ingeniosus poeta, quasi præsagiens in eo Iulij Cæsaris, ac ventura nepotum imperia. de quo ex decreto Iouis iam prædixerat,

Cupido pro Ascanio.

Nascetur pulchra Troianus origine Cæsar
Iulius à magno deductum nomen Iulo.

Cæsarea ab Ascanio proles.

Verùm, qui primus videtur fuisse in hoc poemate scopus: nullis melius episodijs, aut notis potuisset poeta surgentis iam Carthaginis potentiam inaugurari,
D & quæ in æmulationem postremis annis cum Aeneadum vrbe ventura, foret Romanis armis debellanda; nisi insitum iam animo Didonis conditricis, furentemq; instinctu cupidinis in eam, amorem exprimeret, dum subiungit.

Præcipuè infelix pesti deuota (hoc est destinata) *futuræ,*
Expleri mentem nequit, ardesciuq; tuendo
Phœnissa, & puero pariter, donisq; mouetur.

Didonis amoris initium.

Formæ, ac pulchritudinis mirabilem vim esse, nobili declarauit exemplo Xenophon in suo conuiuio, vbi sub Socratis persona inquit: Quemadmodū lux aliqua si noctù effulserit, in omnium oculos incurrit, sic venustæ personæ aspectus, vt Ascanij hoc loco indicat poeta pulcherrimam formam, ac penè cælestem gratiam, cunctorum Tyriorum oculos in se conuertisse, ac totum præcipuè reginæ
E animum sibi comparasse, mentemq; in Troianos benignam. quapropter inexplebilem in eam impressam cordi exprimit Amoris Cupidinei vim.

A grata indole Iuli.

Ille (scilicet Iulus) *vbi complexu Aeneæ, colloq; pependit,*

Patris, in quem reciprocam in reginæ amorem infundit cupidinem, subdit:

Et magnum falsi impleuit genitoris amorem:
Reginam petit (Cupido scilicet Iulum fingens) *hæc oculis, hæc pectore toto*
Hæret, & interdum gremio fouet, inscia Dido
Insideat quantus miseræ Deus. at memor ille

Affectus amoris.

Adhuc

Adhuc fortiùs in eam imprimit Aeneæ amorem, quòd memor ille, hoc est consilijs peritus matris Acidaliæ, idest, veneris, sic dictæ ab Acidalio fonte in Bœotia.

Sichei obliuio.

——— Paulatim abolere Sicheum.

Incipit, & vino (scilicet Aeneæ) tentat præuertere amore

Iampridem resides animos, desuetaq; corda.

Aeneæ nouus amor.

Hoc est, iam incipit desuetos vtriusque à pristino amore animos præuertere in nouam amicitiam: Reginæ quidem vix residem in Sicheum abolet amorem: Aeneam verò iam septem annis errantem, ac oblitum Creusæ vxoris memoriam, facilè fuisse persuadet poëta, instinctu dei mutuam inter ipsos conciliare beneuolentiam. Quam idcirco confirmat ritu conuiuali coronandi, ac libandi vina, qui (vt anteà diximus) in nuptijs celebrandis, ac amicitijs conciliandis, erat antiquis mos præcipuus, vt his planè carminibus declaratur.

Coronandi vini initiū.

Postquam prima quies epulis, mensæq; remotæ.

Mēsa pro epulis.

Intelligendum hic non propriè mensas fuisse remotas: nam paulo post sic habet, Dixit, & in mensa laticum libauit honorem: remanserant ergo mensæ, sed mensas remotas intelligas dapes, & in quibus dapes apponebantur, discos, abacos, repositoria, qui communis est loquendi modus, apponere, & remouere mensas, pro ipsis dapibus remotis, atque hinc eius ritus initium fit.

Coronādi vina, & libādi ritus ex Plut. de 7. Sap.

Crateras magnos statuunt, & vina coronant.

Mos erat in magnis conuiuijs, ex Homero, & apud Plutarchum, conuiuantes certo aliquo celebrare encomio, vel etiam aliquo munere gratificari, quemadmodum apud Martialem multa in Xenijs, & in Apophoretis commemorantur. quo nomine munificentissima regina Dido, pro symbolo initæ cum Aenea amicitiæ, primùm coronare vina instituit, mox in orbem conuiuis propinare, ac libare dijs suis. Qui ritus, vt erat antiquis communissimus, ac posteris sæculis religione introducta, ob luxum, qui remanserat, exoleuit; non modicam simul reliquit ambiguitatem de modo, & tempore, & loco coronandi, & quæ essent coronæ, & quid demum libare: quam aliqua ex parte declarauimus. Nunc ex poetæ dictis notatur, post remotas à mensa epulas, id munus coronandi institutum; iuxtà ordinem à Plutarcho explicatum in Symposio septem Sapientum. Statuunt ergo crateras in media corona conuiuarum, nec capita quidem poeta meminit coronasse, nec floridis coronis, sicut erat mos antiquorum; sed vt honestissimam decebat matronam, circà mensas; & conuiuas pocula, ac vina propinanda, eaque de more libanda exhibuisse, vt dicetur.

Strepitus ex magno conuentu.

Fit strepidus tectis, vocemq; per ampla volutant. Atria.

Strepitum fieri repræsentat, non modo ob multam frequentiam ministrorum, & conuiuarum, verumetiam ob conuentum popularem quasi in communi lætitia, & ob maiora in principē reginam obsequia, ex quorum vario vocum concentu alta conclauia resonarent: nec sine strepitu, mutandis videlicet mensis, vel remouendis epulis, ac statuendis demum ad tantum munus obeundum crateris. In quibus obsequijs producta vsque ad noctē cœna, nocturnos concernit motus, ac splendida luminaria, dum ait.

Luminar. & Lychni

——— Dependent Lychni laquearibus altis,

Incensi, & noctem flammis funalia vincunt.

Cādelabra

Candelabra repræsentatur, quæ in sollemni cœna tenebras superent nocturnas, quibus precipuè in regijs cœnis ad noctem vsque vtebantur, incensis Lychnis, dymixis (vt Græci vocant) trimixis, polymixis, duorum, trium, & multorum luminum, quæ ab altis laquearibus ædium in amplo tridinio, meridianam discumbantibus redderent claritatē. Septem luminibus Cādelabrum in communi vsu fuisse legimus, & in scriptura sacra pro septem luminum cælestium numero. FVNALIA. Intelligit cæreas candelas, cæreos quoque dictos, & facu-

Funalia.

A & faculas, funalia à funibus, seu lychnis bombicinis, quibus conficiuntur, ac clarissimam reddunt lucem. Ipsum verò coronandi munus inducit poëta ad maiorem rei dignitatem, sicut & libandi, pro quodam initæ amicitiæ vinculo, vt ipsa manu regia haberet exordium. Vt ex Athenæo, & Suida dictum est.

Hic Regina grauem gemmis, auroq; poposcit,

Impleuitq; mero pateram. Quam scilicet coram omnibus,

Reginæ coronandi munus.

Vel in mensa reponi iussit: nam vtrumque modum legimus, & à pincerna propinari pocula, vt Plautus, Da puere ad summum, & apponi in mensa calices. Pateram dictã, quòd patula sit, eamq; manibus reginæ dignam, auro, & gemmis ornatam posuit, quod genus ornamenti mensæ regiæ commemorauit primùm Cicero in Verrè act. I I I. qui inuitatus ab Antiocho Syriæ rege ad cœnam, vasa inter alia multa aurea, quæ, vt mos erat regius in Syria, gemmis erant distincta clarissimis, abstulerit: quarum deliciarum, & in Phenicia vsũ fuisse verisimile sit, quæ Syrie finitima, ac eiusmodi non dubiè preciosa vasa ex Augusti tunc mensa æmulatus videtur Virgilius. grauem verò dixit gemmis, quales etiam hodie videmus calices, & pateras in sacris ex auro, & gemmis graues, quo sint vsui firmiores. IMPLEVITQ. mero, puro, & optimo vino, quod ἀκράτον vocat Homerus in conuiuio I I. Iliados, vnde, & meracæ dictæ sunt propinationes. Et Mulsum promere, ex musto, & melle mistum, ex Plin. & Plauto, quod initio cœnæ apone solitum.

Patera.

Patera gẽmis ornata.

Vinũ merum.

B

Impleuitq; mero pateram, quam Belus, & omnes A Belo soliti.

Vas significans gentile suum, quod hisce munificentiæ ritibus à Belo patre, ac maioribus fuerit seruatum, quo & nũc Aeneam honoraret: quare ad hos fastus, ac pompas addit, & solemnes cerimonias, tumq; nutu regio, quasi captans attentionem, arcana non mirum dictura, figuratur à poeta in summo obsequio silentium.

Vas gentile.

C

— tunc facta silentia tectis.

Silentium

Inclytæ supplicationis ante libamẽ exordium, in qua addit, & vota dijs, primùm Ioui hospitali in fauorem hospitum, deinde patrijs numinibus, Iunoni tutelari, & Baccho conuiuali, captat, & applausum à cunctis conuiuantibus.

Iupiter (hospitibus nam te dare iura loquuntur)
Hanc lætum Tyrijsq; diem, Troiaq; profectis
Esse velis nostrosq; huius meminisse minores,
Adsit lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno,
Et vos ò cœtum Tyrij celebrante frequentes.

Supplicationes, & vota.

D

Quo voto in augurium speratarum cùm Aenea nuptiarum, & futuræ (ni fata obstiterint) felicitatis, nihil potuit implorare dignius, nec in maiorem Aeneadũ fauorem. Hinc ritum perficit, & propinando libandi addit modum:

Dixit, & in mensa laticum libauit honorem,
Primaq; libato summo tenus attigit ore.

Libamen vini.

Vt in ipsa scilicet mensa vinum, quasi sacrum libamen, summo tenus ore attingeret, quod est propriè libare, tùm alijs similiter libandum propinaret.

Libare quid.

Tùm Bitiæ dedit increpitans.

Secundo loco cur non dederit Aenææ, vt ordo erat conuiuij, ac recta ratio sacri libaminis, id altiùs hæret in mente vatis posterius considerandum, sed Bitiæ dedit, familieri scilicet (vt conijcere licet) institori. Dedit INCREPITANS hoc scilicet gestu libando compressis labijs increpitans, delectabile indicans libamen, quod Post alijs proterea libarent, & in cumulum gaudij.

Dubiũ in Vergil. cõuiuio.

E

— Ille (scilicet Bitias) *impiger hausit*
Spumantem pateram, & pleno se proluit auro.

Nunc quam Craterem dixit, Pateram vocat pro amplitudine, & quia latè pateret, vt Varro, inquit, Spumantem verò, idest, generoso vino plenam ad summum

Propinatio.

corone, quod videtur Seruius coronare interpretatus. A

Post alij proceres Cythara crinitus Iopas.

Oblectamenta, & cantus ad Cytharam. Post libamen inter omnes, transit ad vltimam conuiuij partem, & oblectamenta communia: quæ erat (vt Plutarchus meminit in conuiuio septem Sap.) vt pro communi lætitia in media conuiuij corona Symphonias audirent: Musicæ, ac Psalteriæ cantus, & Tibicines, qui interdum ad Liram, & Cytharam magnorum heroum cantantes intermiscerent gesta. Teste quoque M. Tullio Tuscul. quæst. lib. IIII. In originibus solitos fuisse canere conuiuas ad tibicinem de clarorum virorum virtutibus. qui mos ceù communiter laudabilis, & in sacris scripturis, de filij prodigi conuiuio legitur, vbi de Symphonia, & choro mentio fit. Homeri quoque auctoritate scribit Plutarchus, qui in II. Iliados facit Achillem dum renueret ad Troianum bellum accedere, inuentum Cythara sonantem, & canentem heroica facta maiorum. *Achiles cũ Cythara.* B Quam dignitatem, & in regali conuiuio Didonis seruatam ipsa indicat altæ cantionis materia, in qua summus poëta in æmulationem (vti reor) regiæ maiestatis Augusti Cæsaris, qui (vt Suetonius testatur) digna acroamata, ac ludicras modulationes in gratiam conuiuarum adhibebat; Iopam introducit poëtam Tyrium. *Iopas Cytharedus.* Qui crinitus, ac florida Apollinis iuuenta, summo cultu, ac omni decore ornatus (vt reginæ præsentiam decebat) alto exorsus carmine, de primodijs caneret mundi, ac naturę, de hominum, animantiumq; origines, lationes percurrens orbium, ac planetarum, Solis, ac Lunæ cursum, cæterarumq; stellarum cùm cœlo harmoniam configurans. *Materia cantus.* & cùm his temporum assignans mutationes, reliquorumq; super cælestium luminum vireis, ac theorias, effectionesq; repetens in gratiam reginæ, quas Phœnicius Atlas docuerit. C

—— Cithara crinitus Iopas
Personat aurata, docuit quæ maximus Atlas.

Atlas Afer Astrologiæ inuentor. Quem in adulationem inquam nominat reginæ, in Mauritania Africæ parte altissima oriundum, vnde is stellarum, atque orbium motus obseruans, primus antiquis Astrologiæ doctrinæ auctor habitus est, quam mira perstringit breuitate, & in communi applausu concludit conuiuium.

Cantus.

Hic canit errantem Lunam, Solisq; labores
Vnde hominum genus, & pecudes, vnde imber, & ignes,
Arcturum, pluuiasq; Hyadas, geminosq; Triones.

Hyadas, Pleyades. Hyades stellæ appellantur, inquit, Gellius lib. XIII. cap. III. Græcis enim ὕειν pluere est: quæ & Pleyades nostris dicuntur, ac pluuiosæ in fine veris oriuntur. D

Quid tantùm Oceano properent se tingere soles
Hyberni, vel quæ tardis mora noctibus obstet,
Ingeminant plausum Tyrij, Troesq; sequuntur.

Applausus, & finis conuiuij.

In conuiuio comparatio Virgilij cum Homero.

IN hoc ergo incluti conuiuij poëmate, cùm visus sit Virgilius Homerum in varijs, quos is refert in Iliade, & in odyssea eiusmodi ritibus imitari; ausim tamen dicere hunc eximium poetam, & altitudine carminum, & exquisito iudicio ipsum etiam superasse Homerum. *Homeri, & Virgilij comparatio.* E Habet enim ille non dubiè, ius quodammodo acquisitũ perennis laudis, pręsertim à Græcis, & qui hisce applaudunt latinis nostris: ac in eo admiramur omnes cũ Plutarcho innatã pangẽdis carminibus, facilitatẽ, vt ex luto, minimis quibuscumque rebus, ac quisquilijs, canora statim visus sit promere poëmata. Quemadmodum innumera hoc argumento idem Plutarchus adducit Homeri loca, in quibus non modò res magnas dignissimis amplificauit dilemmatis: vbi videlicet de Dijs, & de Heroicis consilijs, ac gestis, & vbi naturæ aliqua occurrunt arcana referri; sed rerum inquam minimarum momenta

A menta queq; proprijs circumscribit verbis, ac exprimit notis. Vel planè eius ingenij vim conijcere licet in rebus iam enarratis conuiualibus, quarum phrasim Virgilius æmulatus est. Cùm in I. Odysseæ libro, exceptam describens cõuiuio Mineruam, Triclinium proponit splendidum, ac varia ornatum suppellectile, sedentem facit in toro, extensum subter tapetem, pulchrum appingit, & varium scabellum, θρῆνυν suppositum pedibus, iuxtà extensam politam mensam, ταμίαν, panes promam, ταμίην apponere, & varia edulia. Tùm structores adesse δαίτρους, qui carnes ad mensam inciderent varias, & qui πίνακας, lances, ac scyphos per mensas attollerent, ac aureis appositis poculis vinum pueros pincernas propinare. Hinc ingressos facit ex ordine procos consedisse, qui manus similiter lauant, infusa per gutturnium πρόχοον aureum, & lebete subter argento suscepta aqua, & pueros, qui crateras coronarent potu. Hinc solemnes addit cantus,

B saltatorumq; spectacula, ludicra ἀναθήματα oblectamenta, & Cytharędum Phęmium, qui sumpta in manibus Cythara caneret. Eadem in III. Odyss. in conuiuio Nestoris: vbi addit, & vota, & supplicationes, & libamina: item in IIII. in filiæ Menelai nuptijs, in quo θεῖος ἀοιδὸς φορμίζων, diuinus Cantor cytharizans, & duo saltatores inter ipsos, qui ad modulamen Cytharæ saltantes, se se in gyrum verterēt, & in medio Triclinij (ne locum desideres) nullas huiusmodi omittit minutias. Quos inquam ritus imitatus Virgilius in nobili Reginæ Didonis conuiuio, tribus potissimùm prærogatiuis videtur commendādus: primùm quia præclaram habuit laudatissimi poetæ imitationem, scientijs præsertim à posteris, & Virgilij sæculo vndecumque excultis: deinde quia & is ex natura, eximiam natus est ingenij felicitatem: & præter hæc, quia exactissimam cum his

Homeri exquisita conuiuia.

Virgilij tres prærogatiua.

C adhibuit artē. Adde, & sub amplissima illo sæculo Romana maiestate tunc Augusto præsertim imperante: in cuius splendore cùm in vrbem vniuersi terrarum orbis fuerit conuentus, omni ex parte decebat summum poetam, & vrbis, & sæculi seruare decorem, vt cuncta in elimatissimo poëmate illam referrēt maiestatem. Quod plenissimè ab eo factum esse, relinquo candorem verborum, luculentum historię ordinem, ornatissimam dicendi phrasim: vt in Bucholicis humilem stylum seruauerit, sed non neglectum, & plurimarum rerum eruditione refertum: in Georgicis elaboratissimis, quòd summam terrarum, cœli, & syderum, & ventorum, & fluminum naturam mirificè dimensus sit, eximijsq; interim iudicijs susceptam de re agraria ornauerit materiam: & super his, quoniam altitudinem Heroicam ad summam gloriam euexerit in libris Aeneidos. In quo mi-

Excellentia à maiestate vrbis

In Bucholicis.

In Georgicis.

D ror equidem Plutarchum, tantæ peritiæ virum, ac multarum rerum commentarijs, ac historijs illustrem, & qui iam homo Romanus à Traiano summis honoribus ornatus, ac consulari potestate in Illyrium missus, Suida teste; Thessalica tamen fide, nec sine inuidentię nota ingrati animi, cum minimas vsq; nænias Homeri admiratus sit, transeo quòd maledictis tam acriter in Herodotum inuectus esset; ne vno quidem verbo dignatus sit commemorare Virgilium, quem nempe agnouisset elimatissimo super omnes poëmate, grauitate Romana, ac Romanorum gesta miro compendio amplexum, meritò cunctis poëtis ab omni ęuo fuisse præferendum. Relinquo innumera passim iudicia, vnde post emendicata tot Homeri encomia hic inclytus vates non fuisset à Plutarcho posthabendus.

In Aene. Plutarchi æmulatio in Virgil.

Mirū Virgilij notatur iudicium.

E Nam in hanc sententiam, qui pręferant Virgilium Homero, grauissimos inuenio, ac summa eloquentia præditos nostra ætate scriptores; Marcum Antonium Sabellicum, Iacobum Sadoletum, Hadrianum Cardinalem, Bembum, Andreā Nauagerium. Maior ille ingenio, inquit, Sabellicus, hic diligentia: ille copia, hic venustate: plus ille carnis habet, hic neruorum: Succenturiatur illi Antimachi grauitas, Hesiodi copia, Theocriti proprietas, Apollonij diligentia, Pisandri ferocia; Huic nostro Macri elegantia, Silij maiestas, Papinij robur, Lucani vigor, Flacci indoles, Ouidij copia, & vrbanitas. Equidem verò hoc vno tan-

Græcorum poëtarum, & Latinorum censura.

Mirũ Virgilij notatur iudicium.

tùm loco sublime Virgilij iudicium ausim conferre, vel etiam præferre cæteris Grecorum ingenijs: quippe arcanum quendam sensum in calice tam lauti conuiuij eum compræhendisse putandum est. Cur hic poëta vini libamen à Regina Didone celebratum, non similiter post Reginam Aeneam, posuerit libasse? quæ erat ritus illius institutio, vt quemadmodum regina id dederit symbolum initę cum Aenea amicitiæ, mutuam & ipse redderet gratiam, reciprocumq; eodem libamine significaret amorem. Hac ergo in parte magnum videtur ingeniuosissimus poeta subticuisse arcanum: nempè quoniam id libamen pro illorum temporum superstitione, quoddam veluti sacramentum erat habitum; nephas idcirco poëta existimasset, & Aeneam similiter libasse. qui sic adstrictus sacro libamine, deorum, & præstitæ fidei incurrisset odium; stantibus præsertim illorum fatis, vt ventura nepotum, arma surgenti iam tum Cartagini illatura essent excidium. Quapropter poëta in gratiam potiùs, & applausum Augusti Cæsaris, æmulatus videtur in Didone miserabilem reginæ Cleopatræ fortunam, quæ cum M. Antonio simul Augusti armis fuerit tunc infeliciter debellata. Ne id ergo in probrum venisset Aenææ, non modò dissimulauit in eius persona libamen celebrare, sed quasi in contemptum finxit dedisse Bitiæ (vt videtur) verne bibulo, qui loco libaminis exãtlauit totum, in augurium fortasse, quod Romani similiter Carthaginis imperium tunc temporis exantlauerint totum.

Occulti odij dissimulatio.

LIBRI QVARTI FINIS.

HISTO-

HISTORIAE

DE VINIS ITALIAE,

Et de his, quæ Romam conuehuntur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI, ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QVINTVS.

PRAEFATIO.

A ITALIAM meminit Aristoteles ex traditionibus antiquorum, in Politicis VII. dictam fuisse olim Oinotriam, ab Oinotro rege. qui primùm inquit, agrorum, ac vinearum culturam illos populos docuerit, ac multò prius quàm Cretẽses comessationum instituta illis dederit. Ex quibus certum argumentum habetur, quòd quanquam antiquissimæ famæ legantur apud Græcos auctores tot in illis regionibus vinorum genera, quæ toties commemorauimus Cretensia, Chia, & alia in Aegei maris Insulis generosa, Maronea in Chersoneso Thraciæ apud Homerum grandiora, Mẹonia iuxtà Tmolum montem in prima fronte Asiæ, Pramnia celeberrima, & innumera alia. Nihilominus non dubia coniectura fit, quòd B Arcades aduenæ illis sæculis, & qui primi Oenotrij coluerunt Italiam (quod tempus computatur ex Berosi historia, ex Catone de antiquitatibus, & ex Dionysio Alicarnasseo de primis Aborigenum temporibus, ducentis quinquaginta post diluuium annis, multò ante Troianum bellum) hinc planè coniectari licet, quòd hanc præ ceteris suis regionibus inuenerint terram in natura vini fœcundiorem. Quoniam verò longo vsu constat apud Sapientes, quòd Nihil simul inuentum, & perfectum: circà illa prima vinorum instituta, videntur prisci Latini, à Saturni vsque, ac Iani temporibus, vel frugali contenti fuisse agrorum, ac vinearum cultu, vel cùm postea Romani ad imperium propagandum intenderent; omnem hanc illis Insulanis, & Græcis reliquisse industriam. Verumtamen quam maiorem quærimus præ illis externis vinorum famam, quàm generosi Falerni antiquissimi nominis in Italia, etiam apud ipsos Græcos, Aminæi, & Mamertini in Sicilia, Pucini in ora Istriæ, & Prætutiani in Picenis? & quæ postremis his temporibus & copia, & generositate, vel antecellunt, vel certè

Vinorum primus cultus in Italia.

Generosa vina in Italia.

certè illis non videntur posthabenda, Græca cognominata, Latina, Lachrymæ, Ischiæ succosa vina, suauia Trebulana, innumera alia. Ad quorum omnium nunc accingimur historias: unde hæc particularis exercitatio, tùm ad notitiam singularium proprietatum, & causarum, quas diximus penes regiones, & tempora adeo variabiles: cùm etiam ad vsum videri poterit necessaria, atque altera doctrina. Quod sæpè ex Galeni decreto protestati sumus. Vt, cùm quæque regio sua habeat vinorum genera, facilè sit, circà hæc præsertim communia instituta versatis, ad vnius singularis vini exemplum, quæ quisque inuenerit in sua regione similia in magnitudine, colore, & sapore, & in reliquis qualitatibus sub eadem classe reponere, ac decernere. Quocirca dum superuacaneum existimamus antiquata illa, ac nulli vsui genera perquirere, & ea quasi in vmbratili scœna hìc repræsentare; in his quidem historijs conscribendis hac vtemur moderatione, vt non longè discedendum sit ab Italiæ vinis. tùm quia in his maximè Italicis quæritur generositas, præsertim ad vsum; tum etiam quia vetustissima illa cum externis, quasi exoleta, ac nostro vsui superuacanea, venient tamen frequenter in exemplis recensenda: & non minus Rhetia aliqua, Gallica, & Hispanica, necnon Cretica, erunt opportunè suis locis interferenda. Quinimmò & quis dubitet, quod nec audebimus in cunctis? quandoquidem nullam inuenimus Italiæ partem, dum licuit cùm iunior essem, fœcundissimas eius, per Apennini vtrinque iuga à supero ad hoc inferum mare perlustrare regiones vsque ad Alpes; nullam penè inueni terram, quæ non sua aliqua haberent vina laudabilia, & pro rata parte ad olygophora etiam illa antiquorum, ac Pramnia referenda. In Vrbem Romam, quoniam est ferè cunctarum nationum conuentus, ac in commune veluti selectarum rerum, ac vinorum Oinopolium, conuehi videmus vndecunque magnam eorum copiam; de his omnibus præcipuè breues, ac luculentas ad vsum conscribemus historias. In quibus aliquem quidem sectabimur ordinem regionum, ac generum: plerunque tamen permiscuas habebimus narrationes, ac communem vnicuique dabimus locum. Vicinitatem interdum sectantes, & similitudinem: quorum empyricam magna ex parte faciemus descriptionem, ac leni stylo interdum, vt decet gratam communiter materiam tractare, non ab re videri poterit ad topographicas historias, ac particulares quorundam locorũ circumscriptiones descendisse, nec non delectabili aliquo eas adornare poemate. Nec singulariũ vinorũ in cunctis præstandam velim fidem gustui proprio, quàm curialibus potius vinorum institoribus, ac cauponum certis locis testimonio vtemur, adhibito tamen iuxtà præscripta à nobis præcepta aliquo nostro iudicio. Immò ob temporariã, quam videmus cunctarum rerum mutationem, necnon cõsuetudinum, ac tam varium indies vinorum, ac vinearum cultum; relinquam etiam multa aliorum iudicio in posterum perpendenda. Verùm ad vberiorem historiarum explicationem: cùm ex omni censu vinorum alia grandia decernenda sint vina, alia verò ex diametro opposita, & perexigua, quæ olygophora ob id appellauit Hippocrates, & tertium genus his affine mediocris roboris; propterea iuxtà demonstrationem propositam secundo libro de communibus harum differentiarum causas, à generosis Italiæ vinis faciendum videtur initium. Ac primùm breui quodam excursu communem Italiæ proponemus dispositionem, vnde gignendis vinis penes illas causas sit maximè idonea: quæ norma esse poterit de iudicijs & causis in quorumcunque historijs assignandis.

Ordo tractandi.

De externis.

Ordo, ac stylus historiarũ.

Tria communia vinorum genera.

A

De naturali fœcunditate Italiæ producendis vinis.

DE fœcunditate terrarum, ac vinearum, quas causas in primis comentarijs meditati sumus, tam naturales, quàm à cultu; eædem causæ in historijs, quas hinc descripturi sumus de vinis Italiæ, deq; eorum natura fient sensibus ipsis perspicuæ. Quas pertingere, nec historiæ abhorret stylus, Aristotelis, ac Theophrasti imitatione, qui cùm de natura animalium, & de plantis profiterentur historias, easdem præterea de generatione, & de causis tractantes videntur illustrasse, ac amplificasse demonstratione. Quapropter, & Strabo, qui cum & noster hic stylus communis esse debebit, quamquam se simpliciter exhibeat B Geographum, & terrarum descriptorem, visus est tamen in hoc æmulari, si non superare Ptolemæi Cosmographiam, quia & naturam locorum perscrutatus, apertè se philosophum nominat, ac naturalem philosophiæ partem describere professus est. Causas verò omnes hac in parte considerandas alias quidem naturales esse proposuimus, à proprio genere, ac genimine, vitis, agentes, formales, materiales, finales: alias verò circà cultum versari, quem profitetur nobilissimus Agricola in Georgicis lib. II.

Historiæ naturalis stylus.

Quare agite, ò proprios generatim discito cultus
Agricolæ, fructusq; feros mollite colendo.

Quo nomine cultus, obseruandas docet & regiones, & loca, & tempora, terræ situm montes, & plana, & qualitates, vẽtorum afflatus, fluminum incursus, & imbres, & maris, & aëris auras. quas & nos sectabimur causas in descriptionibus lo- C corum partilaribus. Nũc verò in cõmunibus iudicijs duas pręcipuas causas proponemus considerandas de totius Italię fœcunditate: Vna quidem versatur circà naturalem Italiæ dispositionem, ac vegetalem fomitem terris insitum, qui propriã frugibus, ac consitis vitibus prębeat alimoniam: & altera est à circũfluí maris afflatu, ac benigna, quæ à marinis aspirat aura ad fœcunditatem. Nempe quę longo excursu septingentorum milliariorum sub mediocri cœli temperie, à trigesimo octauo in quadragesimum quintum gradum constituta, post amplissimas Alpes à Ligustica ora, per Rhetios montes, & Heluetios vsq; in extremam Istriam patens, subinde duplici mari, supero, & infero circunflua, ac peninsula sicut apertis intimè meatibus ab vtroque mari tota peruia conijcitur aquis, ac D fluctibus, qui terram attemperant; ita & perenni fomite intimi caloris, vegetaliq; spiritu fouetur. Cuius naturalis fomitis, ac conclusi calori manifesta passim in tota Italia apparent vestigia, quæ non mirum, nec perfunctoriè dicta, fusè nos in I. & in IIII. de Thermis libro innumeris exemplis attestat sumus. Cùm ab Aetnæ æstuarijs in Sicilia, omni sæculo admirandis, disseminati huius caloris in adiacentes Siciliæ insulas Aeolias, & hinc per Tyrrheni maris oram, in Calabriam, in Campaniam sub Vesuuio se se exhibent, in Puteolano, in Cumani antris, in Aenaria, & Prochita, supernè in Campania bullientes ad lacum Sabatis aquas feruentes sub Viterbio, lacunæ volaterranę, ignes ad Petram Malam in Apenninis, in Mutinæ collibus, in Euganeis Patauij, in extremis Istris. In omni denique Italia cùm subsistentis naturaliter caloris vbi clarius, vbi obscu- E rius appareant vestigia, præclarum habemus Berosi Chaldæi historici antiquissimi testimonium, Italiam olim arsisse totam, à quo perenni veluti Seminario caloris, ac vegetalis fomitis ad hanc terræ superficiem disseminati, planè arguitur, quòd fruges, ac vites tantam acquirant fœcunditatem, ac robur producendis vinis incomparabile. Percurrantur hoc situ meridionali in orientem, quæ terræ generosis vinis sint illustres, quales post igniferam Siciliam sunt Creta, Rhodos, Thasos, Lesbos, Chio, Cypros, Achaia, Pelopõnesos, aurea Chersonesos Thracię, inferioris Asię vsque in terram sanctam felicissimę olim prouincię, omnes

Cultus quæ sint partes

Italiæ situs, ac dispositio.

Calidi fomitis vestigia in tota Italia.

Terræ vbique viniferæ.

nes hæ, aut Insulæ sunt generosæ, & quæ præcipuè subsistentis eiusmodi caloris aliquam contineant naturam: aut litterales, ac maritimæ sunt terræ, quæ beneficio gaudeant vegetali, ac purissimæ auræ, quæ à marinis aspirare solet omni naturæ fœcundissima quæ verò ratio sit de vinis Hispaniæ, quæ & longinqua à marinis adeo producat generosa, vel alio loco à nobis, vel a peritis Hispanis erit explicanda. Magna quidem opinio est inter omnes sapientes, quod Mare ad salubritatem aëris, ac terrarum, & ad communem frugum vbertatem optimam conferat partem, quod æquabile cùm sit vbique (vnde æquor rectè cognominatur, & vniuersum Oceanus) quaque versum immensis spatijs super terram pãditur, nec obice impeditur montium, perenni, ac libere gaudet aspectu cœli, ac syderum, præcipuoq; solis splendore fouetur: quare cum cœlo mutat colorem, ac turbinibus ventorum, & ipsum turbatur (vt Aristoteles in problematibus demonstrat). Ex his non videtur dubitandum, quin mare vniuerso sui ambitu terras, vel admodum, vel remissè pro varietate situs foueat, puritatemq; auræ aspiret, & vt mediocrem impertit calorem, sic & frigidas aëris auras suo attemperet tepore. Proximè verò cùm ab australi, ac orientali simul fauore aspiret in Italiam, concludendum videtur, quoscumque celebrauerit antiquitas Alcinoi, aut Pheacum hortos apud Homerũ decantatos; nũquã vberiores extitisse quàm in Italię campis, ac vineris, viridarijsq; omni genere frugũ, si non mole, mediocritate, ac bonitate ornatissimus, Omnem causarum efficaciam, quas diximus ad fœcunditatem necessarias obtinet Italia, ac vina ob id producit generosa, si non illa hodie Falerna, quæ vigorem maiori ex parte aquirebant cultu, & vetustate (vt dicemus) at non admodum illis inferiora habet, Grecum, Lachrymam, Amineum, Clarellum, innumeraq; quæ narrabimus alia genera. In hoc quidem iudicium incomparabilis fœcunditatis Italiæ, inuenio ex antiquis venisse primùm M. Varronem in 1. de re Rust. cap. 11. etiam à cultu. Quam inquit, & benignitate cœli, & situ, & temperamento caloris, & frigoris, & omni sui parte fœcundissimam, nullam cultiorem Italia videri terram. Vt non modo cuncta necessaria producat ad vitam, sed etiam egregia. Quod Far. inquit, conferam Campano? quod triticum Appulo? quod vinum Falerno? quod oleum Venafro? In quo agri iugerum denos, & quinos culleos fert vini mensura, quæ ad nostri temporis vsum ducentos superat cados. Causa verò tantæ fœcunditatis terrarum, ac Italiæ quam ex ipsa locorum obstruatione proposuimus insignem à maritima aura; inuenio eandem, & à Plinio explicatam lib. XIIII. cap. IIII. qui de Pucini vini fœcunditate in Istria, hanc præcipuam, inquit, habet causam, Quòd Pucinus ille ager, saxeo colle, maritimo afflatu fœcundetur. Cuius miro iudicio concludimus eam fuisse vinorum in Italia fęcunditatem, vt ex innumeris, quæ in toto orbe terrarum commemorantur generibus, duæ partes, inquit, inueniantur esse Italiæ, quam longe maiorẽ esse nostro tempore fœcunditatem (vt nonnullas alias non defraudem hac laude regiones) iam ex ipsis pręcipuis (quæ minima tamen erit pars) constare poterit historijs.

A marina aura fœcũditas. *Italiæ fœcunditas à cultu.* *Ex Plin.* *Cap. vlt.*

Falernum vinum antiquis generosum in agro Campano.

FALERNVM vinum cùm in illa claritate rerum, ex Italia apud Grecos, & alias nationes venerit in tantam gratiam, fueritq; ad vsum in Antidotis communiter electissimum; præclarum nobis præbet argumentum, quanta sit temporis, ac rerum cunctarum vicissitudo. Vnde cùm à multis iam sæculis ad hanc vsque ætatem vix nomen, nec genus retinuerit, non defuerunt ex posteris scriptoribus, qui secuti nominum etymologiam, alij à Phaleris in Picenis dictum putauerint, cuius hodie peruetustæ vrbis manent in Firmano vestigia, ac Faleronum vocant. alij verò à Faliscis deductum in Hetruria populis, qui suo adhuc

De regione, & loco

A adhuc Muscatello nobili vino, apud externas etiam nationes gloriantur. quæ genera non ab re fuerit hactenus commemorasse. Cæterùm excultis melius ad hoc tempus historijs, ac nouis excitatis cosmographis, non dubium est agrum Falernum in Campania esse. Sed cùm elapsis iam multis sæculis, non ille extiterit in ea generosi vini prouentus, nec satis explicatè id ab antiquis, nec à Plinio eius locus, tanquam rei suo tempore notissimæ assignetur; id aliquam fecisse videtur ambiguitatem, quam nunc dissoluemus. Adhibitis ad maiorem fidem clarissimi viri iudicio Aloysij Carrafæ Falerni agri D. ac Stilliani Principis titulo in Lucanis ornatiss. qui eius familiæ in tota Italia, & ex Illustrium Columnensium sobole splendidissimus, ac in historijs, & cosmographicis studijs præclarè versatus, iam heroico studet animo illam Falerni agri, ac suorum vinorum

B gloriam ad antiquum illum cultum reuocare. De Falerno ergo agro apud Plinium libro XIIII. cap. V. hæc legitur descriptio. Totus hìc Campaniæ tractus, qui à ponte Campano incipit, læua petentibus vrbanam Coloniam Syllanam, vitiferos habet colles, generosissimo vino nobiles, quod à regionis nomine etiam Falernum appellatur. quæ verba iam mutatis rebus subobscura, sic videntur elucidanda. Pontem intellexisse super Lirim fluuium via Appia, qui etiamnum extat, ac vulgò Gariglianum appellatur: à cuius læua scilicet Liris amnis, petentibus antiquam Sinuessam ad mare, in quam deducta olim legitur à Sylla in sua proscriptione Colonia, incipit ager Falernus, ac vitiferi in prospectu ad Sinuessam spectantur colles. Quos inter tres erant hac præcipuè fœcunditate celebres, Massicus, Gaurus, & Faustianus, ac ex eis totidem erat cognomenta, ac differentiæ ipsorum vinorum. dicente item Plinio. A ponte læua petenti Falernus ager incipit, Faustianus autem circiter quattuor millia passuum à vico propè Cedias, qui vicus à Sinuessa sex millibus abest. Nec vlli vino maior auctoritas. Solo vinorum flamma accenditur. tria eius genera, austerũ, dulce, tenue, quæ quidem ita distinguit, summis collibus Gauranum gigni, medijs Faustianum, imis Falernum. Nulla alia clarior est hac Plinij historia: nam & cæteri auctores illi consentiunt, & quanquam in aliquibus dictis perplexa sit, planè tamen consideranti, tùm naturam explicat talium vinorum, ac differentias; tùm præcipuè, quia manifestam continet causam, vnde tanta vini celebritas exoleuerit. Massicum plerique cognominãt, digniori quasi nota, his, & ter repetit Virgilius, sed planissimè in VII. Aeneid. illis versibus.

Ex Plin.

Genera, et differẽtiæ.

D *——— vertunt felicia Baccho*

Massica qui rastris, & quos de collibus altis

Aurunci misère patres. Et reliqua.

Massicum vinum, & eius mons.

Quo loco Seruius interpretatur Massicum in ora Campaniæ montem, qui optimo vitium genere, & vinis Massicis celeberrimus esset, quod & Horatius commendat in primo.

Est qui nec veteris pocula Massici.

Quod & à suo die natali seruatum testaceo vase ad senectam vsq; meminit, illiq; applaudens languidum vetustate factum nominat ode XXI. lib. III:

O nata mecum consule Manlio, Et inferiùs.

Quocunque lectum nomine Massicum

E *Descendi, Promere languidiora vina.*

Sillius quoque Italicus pluribus locis, sed notatù digna habet in VI.

Viniferis latè florebat Massicus aruis.

Miratur nemora, & rorantes sole racemos. Et item.

Massicus vitiferis ardebat nomine glebis.

Forte, acre, vetustum, indomitum poetæ cognominant Falernum. Fumosum Tibullus libro II. eleg. I. quòd diù sub fumario esset exiccatum, & fumo imbibitum, ex Horat. in III. carm. ode IX. vt suo loco docuimus. Ex quorum au-

Falerni qualitates

ctorum dictis non obscurè eliciuntur eius vini proprietates, & de loco, vbi gigneretur, & quod ex natura soli rorantibus racemis, nobiles ad id vinum producendum conciperet prærogatiuas. Primùm satis aperiunt, quòd in Campania felici, & monte Massico, seu Gauro, qui est apud Sinuessam, & Lirim fluuiū gigneretur, qui hodie mutatis locorum nominibus, Monte dragone à posteris Italis fuit nuncupatus, fluuius verò Liris Garigliano. Notatur & situs ipsorum collium, qui in prospectu maris erga Sinuessam, vbi solùm, ac balnea æstuant sulphurea, & vsque à vicinis Baijs, ac Puteolis tepentes concipiunt auras, quæ illos iugiter fœcundant, vnde tam generosa gignere potuerint vina. Quam naturam & Plinius notauit sæpè Massicum montem sulphur exudasse, eandemq; & vigoris eius in vinis ponit caussam, illis verbis: Solo vinorum flamma accenditur, & Sillius similiter, Rorantes sole racemos: & item, Vuiferis ardebat Massicus vuis: significans hunc certum cultum seruari solitum, vt viribus pumilis vuæ sole, ac soli ipsius ardore aliquandiu passæ fieret. Qui apparatus vuarum erat antiquis, & etiamnum seruatur in vinis Creticis in Candia, contortis quoque pediculorum racemulis, vnde quasi passum fieret vinum, ac diù admodum durabile, quod Cæcubum propriè hoc loco videntur dixisse veteres, quemadmodum in prioribus commentarijs diximus, ac dicemus amplius in sequètibus. Id vini robur ob vetustatem tetigit Horatius, veteris commendans pocula Massici. Notatù verò dignum occurrit Ciceronis dictum, teste Macrobio libro II. Saturnal. cap. III. qui cùm apud Damasippum cœnaret, ac is diceret, bibite hoc Falernum, annorum quadraginta est: respondit Cicero, Benè ætatem fert, significans quanquam longa esset ætate adhuc robustissimum. Cæterùm noua hic quæstionis suboritur occasio, An hæc loca, & Campanus ager hæc nunc producant vina, vel quæ causa fuerit cur defecerint? Non defuère hactenus ex bonis scriptoribus, qui primo aspectu existimauerint vinum græcum vulgò nūcupatum, cuius hodie tam celebris vsus est, Falernum esse. Sed hæc explodenda opinio est, pro diuersitate locorum: quoniam mons Massicus & Falernus circà Lirim amnem, & Sinuessam descriptus sit, xxx. mill. pass. à Neapoli: at nostrate Græcum inter Neapolim gignitur; & Surrentum, vbi mons de Summa, & de Turre ad eius radices nobili oppido cognominatur, vt mox dicemus. Cur defecerit Falernum, iam indicauit morali dicto Plinius: vt quoniam temporis, sicut cæterarum rerum quidam prouentus est, & occasus, culpa colonum suo etiam tempore deficere inceperit. qui magis copiæ inquit, studuissent, quàm bonitati, neglecto scilicet vinearum cultu, & apparatu simul vini illius ad solem, quemadmodum diximus: Immò cùm Falernum Galeno teste, esset in Antidotis, & in Theriacis celebre, eius defectu, Collegia Medicorum Italiæ, non Græcum vt minus validum, sed Maluasiam, quod dictum est Creticum vinū, è Candia insula communiter substituendum decernunt.

Mons Falernus Mōdragone.

Cæcubū in Falernis.

Ciceronis dictum.

Celius notatur.

Falernum cur defecerit.

De Cæcubo olim vino, & Sinuessano in Campania.

Ex antiquis multi quoque exempli est Cæcubum vinum, quod aut idem erat cum Falerno inueteratum, aut ab eo parum differens. Nam eodem breui tractu sub ponte Campano, qui extat super Liri celebri amne, à sinistra petentibus ad proxima vsque littora descensus fit, vbi olim Sinuessa, & Cæcubum. Vbi præter Falerni colles, quos dicebat Plinius vinis generosis fuisse vberrimos, vt in summis Gaurano prima esset laus, in medijs Faustianum gigneretur, in imis Falernum, ac trium propterea saporum, austerum, dulce, tenue; ad alteram partem in ora maritima, vbi Sinuessa, inuenimus Cæcubum vinum, quod videtur quidem cum eisdem Falernis comprætensum, hac tamen prærogatiua vetustatis distinctum, vt, siue à loci situ sub marina aura, siue à certo cultu,

A tu, id maximè perenne existeret, ac vetustissimum seruaretur, ita vt vetusta quæque vina hoc Cæcubi nomine interdum dicta legamus. Locum, & genus distinctum compendiaria illorum dictorum descriptione explicuit Strabo libro v. A Circæo inquit promontorio vsque in Campaniam, cùm fertilissima sint loca, præter littoralia non pauca, quæ palustria, ac insalubris aeris vsque Pometiam, & Setina quædam, quanquam petrosa, ac montana. ipsa tamen non inculta, neque infructuosa sunt, sed læta præbent pabula. Cæcubum quidem licet paludibus adiaceat, vinera tamen vini feracissima præcipuè enutrit arboribus. Adhuc verò planè magis & loca, & ipsa genera insinuat, dum subiungit: Sinui Caietano contiguum est Cecubum (scilicet littus) cui supernè adiacet vrbs Fundi in Appia via. Tota hæc ora præcipua adeo vina generat: Verùm Cæcubum, & B Fundanum, & Setinum, sicuti & Falernum, & Albanum, & Sataganum inter nobilia numerantur. Sinuessa in Setino sita est sinu, à quo nomen sibi vendicauit, cui proximè balneæ calidæ celebres. Ex quibus Strabonis verbis, per Setinum, & Cæcubum cum antiquis idem vini genus intelligendum est, in Setano agro genitum, qui Cæcubo littori est affinis, vbi olim Sinuessa colonia cum balneis, nunc diruta. quamobrem validissimum cùm esset vinum, multa aqua, vel cum niue temperandum admonet Martialis.

Ex Strab.

Setinos moneo multa niue frange trientes. idest breues cyathos.

Martial.

Consentit Plinius, Cæcubum inquit, in Amiclano sinu, quod iam intercidit & incuria coloni, & loci angustia, vinum propterea Cæcubi nomine vetustissimum intelligitur, & quasi ad delicias, & in magnis fastis seruari solitum diutissimè, C quod & Horatius indicat, primo carminum pro Augusti victoria, ode xxxvii.

Plin.

Nunc est bibendum, nunc saliendum,
Antehac nephas depromere Cæcubum, Cellis auitis seruatum.

Horat.

Et in ii, libro ode xiiii. centum annos indicans seruatum cœnis pontificijs,

Absumet Hæres Cæcuba dignior
Seruata centum clauibus, & mero
Tinget pauimenta superbo.
Pontificum potiore cœnis,

Planè in libro de vinis Galeno adscripto legitur, Romani inueteratum diu vinum Cæcubum vocabant, & in libro Galeni proprio de cibis bo. & mali succi quasi commune id nomen inueteratis vinis indicat, vinum Cæcubum, inquit, D cuiusnam fuerit generis haud planè cognoscas.

Galeni.

Fundana, & Amiclea olim vina.

SAEPE etiam inter hæc generosa, & cum Cæcubis clara mentio fit Fundani, & Amiclei vini, vbi vinera locis paludosis, ac populneis & robustis propterea consita, meminit Plinius libro xiiii. cap. vi. Planè verò Martialis eundem indicans Fundanum, & Amiclanum sinum, eumq; paludosum, ait:

Cæcuba Fundanis generosa coquuntur Amyclis
Vicis, & in media nata palude viuent. Et alio loco inuitans amicum.
Hæc Fundana tulit felix, quæ & ipse bibes.

E Porrò nostro tempore hæc loca, quæ littori præsertim adiacent, à Neptuno, Taracina, & in ora paludis Fundi, vsque ad Caietanum sinum, vbi Formiæ non procul erat vrbs amœnissima, rure quoque M. Tullij percelebris; post illam Romanorum claritatem, omnia vix aliqua illius amœnitatis seruant vestigia. Vnde minus frugifera arua, ac crebris pyratarum excursionibus deserta incolis, & minus culta, ex soli tamen natura vberrima, adhuc multis locis, præsertim circà Caietam, & vbi olim Sinuessa, virentia passim spectantur nemora olæarum, myrti ac lauri, & citrorum naturalis fœcunditas. Atque hinc manifestum fit,

Campaniæ loca cur minus fœcunda.

vnde deficiat interdum natura, ac terræ inertes quodammodo consenescant, quia deficiente incola, ac studijs hominum in alias curas distentis; simul & ipsa natura terræ exolescit, ac in deterius lapsa nec Falerna illa gignit.

A

Suessæ Pometiæ agri amœnitas, ac vineta.

A Vetusta Sinuessa, quæ priscis temporibus deducta fuit à Sylla Colonia, littorali situ inter Vrbem Romam, & Neapolim, agri Falerni, & suorum collium antiquum obtinuit dominium; ea quidem postea crebris bellis disiecta, tradunt historiæ alteram Suessam Pometiam dictam. VIII. mill. pass. interuallo, per eadem fermè tempora & nomen, & dignitatem recepisse. Optima præsertim ratione vrbe in hunc locum translata, quòd hæc inter Lirim supradictum, & Vulturnum permagnos amnes, in medijs Stellatis campis edita, pro singulari amœnitate meruit vel hoc vno verbo celebrari à Cicerone de l. Agraria contrà Rullum Tribu. plebis, qui hæc loca, & Stellatis, antiqui nominis campos appellat totius orbis terræ pulcherrimos. Quam & nostro tempore inter cęteras Campaniæ felicis terras obtinet laudem: ita, vt dum quis consideret amplissimam agri eius ab Appennini cliuis, & inter amnem vtrunque planiciem, quæ pinguibus pateat aruis, lætis pascuis, ac pratis, necnon crebris olearum, ac citriorum nemoribus, populosisq; multis exculta sit villis, ac vinetis, ausint nobili iudicio quidam asserere, hanc & amplitudine agri, & frugum cunctarum fœcunditate, & salubris maris aura, (præter portus opportunitatem) si non superare, alere dixerim ipsam Neapolim. Ornamentis præsertim nouissimè adhibitis ad omnem cultum, Excellentissimi Suessæ, & eius dominij Ducis Antonij de Cardona celeberrima familia, qui Orator hodie adsistit pro Philippo Rege Catholico apud summum Pontif. prudentissimus. Certum est, quod eius vineta, si vllo vnquam loco, cum vinis Falernis, & Massicis communicant gloria, Martialis periucunda hyperbole, dum vetustum ex ea Massicum super omnem memoriam consulum visus est eo carmine commendare.

Stellates campi.

B

C

De Suessanis venerunt Massica prœlis,
Condita quo quæris consule? nullus erat.

Cæterùm sint alij scriptores, qui vinorum eius agri fœcunditatem & gratiam ampliori stylo prosequantur. In quo nempè, præter genera vinorum, pro hac nostri temporis mediocri cultura summæ laudis, ob maritimæ auræ afflatum, frugales arbores, & citriæ omni tempore anni, quæ & flores simul fragrantissimos habent, & maturos fructus, quos magnitudine, & forma producunt conspicuos, & præcoces primo vere alias fruges, quæ tam Romæ, quàm Neapoli plateas toto anno abundanter adornant. Vel hac saltem à me non est fraudanda celebritate, quòd nostrorum patrum ætate, Augustini Niphi Suessani Philosophi clarissimi fuit patria, cuius veneror adhuc incomparabilem doctrinam, ac famam, præceptorem non habui, nisi amplissima eius à primis meis annis in Aristotelem commentaria, & in omnem insuper philosophiam.

D

Galenum in Campano agro vinum.

E

EADEM fœcunditate vinorum, quam in Falerni collibus recensuimus ad maritimam vsque Sinuessam, Calenum quoque agrum celebrant historiæ, & auctoritate in primis iam prædicta M. Tullij Ciceronis. Qui contrà Rullum contendens non promulgari debere sub lege Agraria Campanum agrum, nec Stellatis campos pulcherrimos, inter hos Calenum nominat municipium, Atellam, Theanum Sidicinũ, vicinosq; alios vicos vsque ad Vulturnium amnem, & Cumas. In quo tractu comprehenduntur noui nominis Arx Mondragone, Cales,

Cicero.

A les,quæ Calui,Caianellum, Garrum à Gauri colle, Cascanum, & alia oppida, ac castra, quæ hodie sub ornatissimi à Stilliano Principis dominio celebrantur. Caleni verò nominatim vina ob vicinitatem, ac conformitatem, quam semper habuit cum Falernis, sæpè cum eis promerentur ab auctoribus commemorari. Vt à Virgilio in VII. qui in apparatu bellico contrà Aeneam, multas in his finibus commemorat vrbes, hac præcipuè agrorum, ac vinearum cultura insignes, quæ à nobis in hanc sententiam venient repetendæ. *Virgil.*

Mille rapit populos. vertunt felicia Baccho
Massica qui rastris, & quos de collibus altis
Aurunci misère patres, Sidicinaq; iuxtà,
Aequora, quiq; Cales linquunt, amnisq; vadosi
B *Accolæ Vulturni, pariterq; Saticulus asper,*
Oscorumq; manus. Et infra: *atque arua Celennæ.*

Vbi Auruncos intelligit Sinuessanos patres, quos postea colonia dignos, & supra viam Appiam Theanum Sidicinum, proximè Calenum, quem & arua Celenne dixit, quod Caianellum, & Cales pro Calui oppido, quæ ambo vinis celebrantur. Clarioris verò nominis Calenũ: de quo Plinius abundè lib. XIIII. cap. VI. & Horatius in I. carm. ode XX.

Vile potabis modicis, Sabinum. Cantharis. Et inferius.
Cæcubum, & prelo domitum Caleno
Tu bibes vinum, mea nec Falernæ
Temperant Vites, neque Formiani Pocula colles.

C Qui & molle Calenum alio loco cognominat, quasi non adeo crassum, sicut Cęcubum antea dixerat. Locum nunc diminuto cum oppido nomine Carinulam vocant, sub Capuano agro compræhensum, sed Stilliani Principis dominio. *Carinula.*

In Caietano præcox frugalitas.

AB Anxure quidem vetusta vrbe in eodem Campaniæ littore, quà curuus ille sinus centum stadiorum spatio ad Caietanum promontorium pertingit, vnde & ipsi sinui nomen; adhuc viget antiquitate, ac robore situs Caieta vrbs. Cuius æmulatus Virgilius perennem famam, dignissimo eam celebrat carmine in VII.

D *Tu quoque littoribus nostris Aeneia nutrix*
Aeternam moriens famam Caieta dedisti.

Quæ situ scilicet promontorij altissimi, portuq; Antonini Pij opere ampliss. & amœnitate agri vsque ad Lirim amnem decem milliariorum amplitudine, vbi in latas sese aperit planicies, vbi collibus leniter citrà, & vltra Appiam viam eminet, optimarum frugum copia, ac vinorum omnis generis, præcoquaùe splẽdet fœcunditate. Incurrentibus præsertim circà lenes conualles blandissimis fontibus; vt non mirum toto anno, Neapolim, ac vrbis Romæ plateas quasi è cornucopiæ adornent. Quare cùm è proximis Falernis, nullo hic ager careat vuarum quarumcunque prouentu, peculiaris tamen hæc in eo cura habetur, vt pro soli natura, ac auræ maritimæ benignitate, quæ fruges mense Maio, vel Iu-
E nio, in ipsa etiam Campania felici proueniunt, hic ante mensem Martium, ac à brumalibus vsque algoribus prouentam anticipent, ac fœcunditatem.

In Capuano vina.

CAPVANVM verò agrum videtur Virgilius sub Vulturni fluuij nomine significasse, qui eum excurrit, ac à dextris vrbem Capuam alluit, posteris Casilinus. Vadosum autem cognominasse, idest, accolis dum inundat perniciosum:

sum: Vt aliàs idem poëta Georgicorum II. de agrorum fœcunditate Glanium amnem, qui in eundem influit tractum, ab Acerris vsque & Nolanis, eandem notat inferre perniciem d. A

Talem diues arat Capua, & vicina Vesæuo
Ora iugo, & vacuis Glanio non æquus Acerris.

Diuitem dixit Capuam, quod olim inter tres maximas vrbes, Romam, atque Carthaginem numeraretur, vt L. Florus est testis. Quibus hodie Campanie locis, & Capuanis agris communia parantur vina, & alba, & fulua validiora, ac nonnulla cum Muscatelli condimento suauia, quandoquidem Græca nunc, & alia ex finitimis, de Summa generosa vina, omnem anteuertunt communium vinorum laudem, atque vsum. Porrò iuxtà Capuam Plinius Trebulana inter generosa commemorat; de quibus opportunè magis cum Trebulano Sancti Ioannis in Hetruscis dicendum erit. B

Trebulana.

Formiani vina.

CVM antiquorum generosis vinis connumeranda sunt, Fundana, ac Formiani vini, & cum his Caietani agri fœcunditas, & quæ littorales similiter, ac Romanis spectabiles vrbes, pinguibus aruis, ac deliciosis olim vinetis ab auctoribus celebrantur, Horatio (vt dictum est) Strabone, & Plinio testibus: præcipuè ob diuortia, quæ in illis assidua commemorant Romanæ nobilitatis. Satis verò naturalem indicant cunctarum frugum fœcunditatem, quòd sponte naturæ secus illa littora, conspicuo adhuc patent spectaculo arborum perpetui viroris genimina, Citriorum, Pinearum, Lauriq; nemora, intermedijs passim myrtetis, ac irriguis fontium aquis, quæ & prata, & arbores ipsas irrigant ad perennitatem. Vinetis (vt Plinius indicat) in populneis pro locorum humilitate consitis, lib. XIIII. cap. VI. d. Iuncta Falernis præponi solebant Caleni vina, & quæ in vineis, arbustisq; nascuntur Fundana. Forniani verò cùm circà ipsum sinum mira adhuc appareant vestigia, non procul à Via Appia Mola extat vicus, qui inter antiquas scilicet moles vulgo obtinuit nomen, non à molis (vt quidam scribunt) farinarijs. Sua verò cùm sint quibusq; terris tempora, sicut & cunctarum rerum prouentus, occasusque, vineas nunc obtinet, ac vina cõmunis cultus, Ex ipsa verò celebri fama, ac locorum adhuc amœnitate, inter viuarum passim aquarum riuos, hortosq; ac antiquitatis monumenta, fuisse hic M. Tullij amænissimam in Formiano Villam omnes geographi consentiunt. Idem verò Martialis cùm ludibundus inter alias celebriora Italiæ loca id commemoret littus, excitat & nobis stylum, vt de illius hanc vino historiam suo nunc lepido epigrammate concludamus, dum proponit lib. x. C D

Plin.

Formiæ.

Moles.

O temperatæ dulce Formiæ littus,

Cuius delicias cæteris suo tempere Italiæ locis anteponit, Tusculanis, Tyburtinis, Gabijs, Prænestinis, & amœnissimis Baijs: à temperie aëris, à lenitate æquoris, à iucundissima piscatione. Vbi pisces esca porrecta, vel sibilo accedant capiendi, illudantq; inquit, nomenculatori Rhombus, Muræna, Mullus.

Frui, sed istis quando Roma permittes?
Quot Formianos imputat dies annus, & *inuidus exclamat.* E
O vinitores, villiciq; felices,
Dominis parantur ista, seruiunt vobis.

Neapo-

Neapolis, & Campaniæ Felicis amœnitas circà agrorum cultum, ac vinearum.

VNIVERSAE quidem regionis Campaniæ præstantiam breui sententia excurrit L. Florus, quæ non Italia modò inquit, sed toto terrarum orbe pulcherrima, vnde certamen in ea dicitur Liberi, & Cereris, nihil eius solo vberius, quòd bis solibus vernet, nobiles & amictos vitibus habeat montes, quos meminimus, Falernum, Gaurum, Massicum. Et præterea hinc Pausilipum Aminæo clarum, infrà autem Vesuuium, olim igniferum: posteris autem sæculis vinis fœcundum adeò generosis: & quæ partitas penes situm montis videntur obtinuisse dotes, vt à summis collibus robustum græcum habeat, ad imum de Turre gratiosum, & ad latera crassum Mangiauerram, mediocre Nolanum, syncerum Lachrymam, validum Latinum, blandum Surrentinum, & Massetanum, & alia, quæ narrabimus nobilium vinorum genera. Vt summum videamus in hanc terram cælestes gratias habuisse consensum, & quales cognominant, benignum Iouem, solem cuncta producentem, & almam Venerem; adde cum arte & Bacchi, & Sirenum blandicias. Vt si qua in parte Natura decātatos illos antiquitati habuerit hortos, aut campos Elisios, eos egregiè in hoc breui tractu felicissimæ Parthenopes constituisse fateamur. Præter eximiam in eam cœli benignitatem, & maris, & terræ amœnitatem; vel ipsa Neapolitanæ gentilitatis nobilitas excitat stylum ad historiam, & quas ab omni æua celebres dotes, atque hoc potissimùm tempore communiter omnes admirantur, inueteratas diuitias, ac dominia, PHILIPPO AVSTRIO Rege Catholico potentiss. heroicas tam domi, quàm in armis, & militiæ res gestas, ingenitam animis humanitatem, liberalitatem incomparabilem, mores in omni vitæ cultu laudabiles, integram super cætera religionem, fidemq; seruatam, ac munificentiam etiam in antiquos Romanos suos constantissimam. Ex his omnibus argumentis, ac altioribus à cœlo, & stellis maturæ gratijs concludimus, totū hunc Italiæ tractum cunctarū frugum, ac vinorum in primis generosorū, quæ calore potissimùm vegetantur, miram obtinuisse fœcunditatem. At quoniam circà Neapolis blandissimos colles nō tam vineas nobiles incolæ colunt ad copiā, quàm vt omni cultu ad delicias pomiferos habeāt hortos, quos topiarijs, ac viretibusq; citrijs, lauretis, ac myrthetis perpetuò adornent; nobilissima verò genera vinorū tanquam in sinu naturæ sibi reseruent, & quæ è suburbanis abundè proueniunt, non modò in alimenta suppeditent suæ generosissimæ sobolis; verumetiam cum his, quæ ex toto regni dominio, ab hoc infero ad superū vsq; mare Adriaticum colliguntur; nemini dubium quòd sola copia vniuersam alerent Italiam. Hæ quidem optimæ omnes sunt causæ de tanta vinorum Neapoleorum fœcunditate: sed his accedit & altera saltem concausa potissima (quæ vna satis videri potuisset Romanis nostris, præ tot Neapolitanorum gratijs compensatio) annua expeditio, ac magna pretiorum emolumenta, quæ illorum copiosa vina capiunt ex vrbe Roma, Quorum computet qui volet, quanti sint hi census, ac vinorum ingens distributio, ex annuis publicanorum hìc Romæ pensionibus. Nam vectigalium vinorum ad Hostiam, ac Ripam Romanam, à tribus hinc annis 1593. quibus hæc scribimus, quinquaginta mill, ducatorum pendent census. ex vectura iumentorum de Campaniæ vinis: vigintiquinque mill. ducatorum: ex aduectis per Tyberim ad Ripam minorem septem mill. ducatorum, præter annua Cardinalium, & Prælatorum almæ curiæ priuilegia: quorum subducto censu doliorum centesimis, & millesimis, quæ habent eius ordinis Prælati ius integrum extrahendi singulis annis ex regnicolarum vinis; ad decem alia pertingit

Genera, et nobilitas.

Vinearum deliciæ.

Copia vinorum.

Emolumēta ac prouentus vinorū in urbe Roma.

git mill. ducat. æstimatio. Tanta fit in Vrbe Roma regnicolarum, ac aduectitiorum vinorum distributio: quapropter acrius excitatur illorum vinicolarum industria ob ingens lucrum, ad exactum vinearum suarum cultum, vt sua vina carissimo venundent pretio. Quorum omnium vinorum primaria saltem genera percurrere his breuibus historijs intentio est. De singularibus vero locis, vel ipsa primo aspectu circà Neapolim maiestas, quæ inter duo leuia promontoria, à Pausilippo molli circuitu vsque ad Surrenti sinistrum cornu, virentibus collibus sinum maris, ac suam felicissimam ambiunt Vrbem; pulcherrimum instar magni theatri præbent spectaculum. Quorum qui ausit elegantiori vtrunq; stylo plenè, ac exquisitè fœcundas exprimere gratias, laudabit is quidem dignè, cæterùm pro dignitate rerum, vix minimam quidem attingere partem fatebimur. An sumptuosas ipsas dixerim Villas, magnificentiam ædium, fontes, viuaria, piscinas, blanda purissimarum aquarum nymphæa, irriguos hortos contemplemur? an potius ornamenta regalia; longa ambulacra rosetis, ac myrthetis cincta in diuersum xista, ac sublimia basilicæ instar topiaria, conuestitas ex ordine arbores vitibus prosequar? Vel spirantem vndecunque florum, ac fructuum odorem, quorum afflatus non modò secus vias, & ipsam Vrbem leni afficiunt aura; sed longè quoque ad nauigantibus, in tanta maris, ac portus, ac magnæ molis amœnitate, miram vndecunque aspirant fragrantiam. De varietate, ac genere singularium fructuum, quos pro cæli benignitate, ac soli simul fœcunditate, & pro adhibita industria, ac cultu, producunt innumerabilem copiam, quæ omnes toto coronant frugales plateas: deq. vinearum fœcunditate, quid dixerit Plinius Visam olim Romæ vnam vitem, quæ subdiales ambiebat deambulationes, ac duodenas musti præbebat amphoras? Narrant fidedigni, ac scribunt quidam haberi in toto hoc Neapolitano tractu arboreas vites, quæ plures coniugatas simul complectantur arbores, ac singulæ duodenos cados, vel etiam ampliores vini proferant mensuras. Quocirca laudabili, ac honesta æmulatione videntur nobiles ciues, ac principes cõtendere, vt omni cultu tam frugales Villas adornent, vtq; cunctis naturæ gratijs eas reddant amenissimas. Itaque iam vetustæ famæ, enarratis Falernis, Cęcubis, & Massicis, eiusq; censurę alijs vinis; hinc circà vineas, ac amœnos colles, qui vrbem suam videntur coronare, à Gręcis quidem de Summa incipiemus, in Pausilipo à dextris Aminæum vinum, in sinistro autem promontorio maris Surrentinum describemus, ac vicinis cum his compræhensis, secus idem sinistrum littus, regiones persequemur littorales, ac à Lucania ad Basilicatam ad Daunos, ac Brutios, & in Calabriam progrediemur, præcipuisq; in eis naturæ gratias in vinis enarrabimus.

Vinearum amænitas, & cultus.

Lib. 14. cap. 1.

Græcum de Summa vinum.

GRAECVM adscititio nomine vinum, cùm exoletis iamdiu Falernis, obtinuerit in Italia, & in Vrbe Roma principem locum; non defuerunt quorundam bonorum iudicia, vt si id non idem cum Falerno, ex eisdem saltem vitibus, de Falerno agro translatis fuerit propagatum. Quæ non absurda fuisset opinio: nisi decretum esset ex causis libro 11. iam inuestigatis de different. vinorum, & vnde fruges, ac vina degenerent, hanc esse præcipuam, quòd ratione diuersarum qualitatum in proprio, vel alieno solo manifestè degenerent. quod expresse notauit Galenus 111. de Sympto. cauf. cap. 11. Translatæ, inquit, vites in aliud solum, diuersum producunt vini genus: communem verò hãc esse labem certarum frugum, protestatus est Virgilius 11. Georg.

Virgilij locus.

Nec verò terræ ferre omnes omnia possunt. Et inferiùs.
Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara.
Nec Baccho genus, nec pomis sua nomina seruat.

Enim-

A Enimuerò si nominis sequamur etymologiam, ex Græcia Græcum, vel potius ex Creta Creticum, deflexa parùm in vulgus voce videretur deriuatum. Sed quicquid sit, neq; hæc deductio acceptanda nobis est, ob diuersitatem (vti reor) regionum, cùm illa Græciæ pars, & Creta insula australior sit, & solis caloribus statim exposita; vnde Creticum vinum ferè nigrum, & passum, & crassæ substantiæ. hæc autem quanquam auersa citrà Apennini dorsum borealibus flatibus, & australior sit, ad æstiuum tamen solis occasum inclinans, apertissimè perampla Tyrrheni maris latitudine à septentrionali plaga, quaque à Pyrenæis montibus patet Gallia, frigidis subiacet aspirationibus, quæ ipsam attemperant, salubrioremq; reddunt, ac vini substantiam, synceram quidem efficiunt, sed tenuem, ac auri splendore perspicuam, ac decoram. Naturales ergo causæ B de vini huius nobilitate, à solis libero aspectu attēdendæ sunt, & quas in Thermarum causis adduximus, à soli ipsius intimo fomite, qui vites ipsas, ac vina fœcundant. Quam causam fœcunditatis inuenio tetigisse Strabonem in Sicilia, circà Cataniam agros ob assiduum cinerem ex Aetnæ incendijs manantem pinguescere, ac vites, cæterasq; fruges illo fomite caloris vegetari ad maiorem vbertatem. Quippe & hic mons vnicus, ad conspectum maris, ac Neapolitanæ vrbis, cùm ex sui natura, ac perpetuò intus ingenito fomite per tempora conflagrare sit solitus; ad summum verticem confragosus aspicitur, & arido cinere sterilis, à medio verò infrà nemorosus, quęcunque protendit latera, ac radices, hinc ad Tabias, & Neapolim octo mill. pass. inde ad Surrentum XII. & à tergo Apenninum versus; Vinetis eiusmodi passim gaudet excultissimis, ac su-C per omnem Italiæ terram hoc generoso vino fœcundissimis. Nempe quæ loca ex soli qualitate, si non arida, omni exuta excrementicia humiditate, & pro aprico assiduè solis aspectu, succum gignunt, vt Vitruuius quoque sentit producendis vinis syncerissimum. Differentias verò habet aliquas, pro qualitate situum montis eius, ac Vinearum, necnon pro vario vinitorum apparatu, & pro variabili quotannis temporum vicissitudine, quas annatas idcirco vocant, aut pluuiosas, aut siccas, & vinorum fœcundas, vel steriles. Præfertur quod à Summa cognominatur: secundi meriti est, quod inferius ex vinetis maritimis prodit: minus verò probabile exactis ad boream vallibus, & circà Nolam prouenire. Ex varijs autē condimentis, quæ diximus in antiquorum vinis adhiberi solita, in nostrate Græco hæc hodie communis ferè habetur ars, vt gaudeant D per albumina oui immista, ac agitata inclarescere. quod præcipuum argumentum est, non in colore tantùm clarificari, ac mundari; sed edomita sic contumacia substantiæ, ac repressis in eo fumosis vaporibus, & durabile diu, & minus capiti noxium reddi, addunt alij ad maiorem claritatem, vel sulphuris pollinem (vt Plinius meminit) vel salis, vel aluminis. Quas conditura quicquid nonnulli damnent, ac ceù mangonizata, vel factitia vina cum vulgo respuant; nos quidem satis has arbitramur tolerādas, quantum vsus ipse docuit esse innoxias. Hoc potissimùm exemplo, quòd quemadmodum antiquis, & picata erant vina, & gypto condita, & marinis nonnulla aquis conspersa, vel alijs hodie exoletis misturis exculta; exæquo dum tales misturæ in hoc, & quocunque alio vini genere non mutent substantiam, nec colorem, sed genuinam augeant, vel E seruent talium vinorum synceritatem; laudabiles, nequaquam damnandæ videntur. Quale nunc pro singulari exemplo proponitur de Summa Græcum, sic dictum à summo conspectu, quem habet ille mons ab Neapoli Vrbe, ac eius nominis oppido ad suas radices, vbi olim Pompeij erant vrbs, incendio Vesuuij montis consumpta, Plinij tempore, ac suo interitu memorabilis à quo & Pōpeianum hoc in genere vinum commendatur electissimum: dicente eodem Plinio de generosis vinis lib. xiiij. Pompeianis summum decem annorum incremētum est, nec senecta quicquam mutant. Vnam verò præcipuam in huiusmodi

Naturales causæ.

Differētiæ

Electio.

Lib. I. ca. 21.

Conditura vinis an damnādæ.

Græcū de Sūma olim Pōpeianū

Communis olim vino conditura.

adnauigatis vinis animaduertendam consulimus artem, ne dicam fraudem Vinitorum, quod in ipso vinorum apparatu, vel certè cùm primùm ea defæcant, ac mutant, commistis simul diuersis vinorum generibus, student certa portione vnumquodque dolium attemperare: vt pro suo quisque arbitrio forment vina, varientque non in colore solùm, ac sapore, & odore; sed in tota quoque substantia mangonizant genera, ac ad placitum nominant. Atque hinc varia illa adhibent condimenta, ex sale, sulphure, alumine, ac aromatis, conquassatisque oui albuminibus, vel ad colorem scilicet præbendum, vel ad substantiam mutandam, vel ad saporem vini certum concinnandum. Vnde institores ipsi vinorum, qui ad seligenda ex locis, ac dolijs ipsis vina mittuntur à principibus, vix vlla ausint asserere, vel inueniri syncera, quin aliqua saltem mistura alterius vini sint concinnata. Et quo maiora sunt vina, eo facilius condimenta eiusmodi tolerare, vt cocta plerumque uina sub Græci nomine væneant. Vnde plerique tandem ea habent electiora, quæ synceriora, ac gustui maximè abblandiantur. De synceri ergo Græci natura, ac temperamento, à prædominantibus in eo qualitatibus, calidum, & siccum statuitur; cùm ex aduerso complura descripturi simul uinorum genera, minus calida, & minus sicca, & alia admodum frigidia, & aquosa, tanta est vinorum in temperamentis suis latitudo. Calidum inquam, ac siccum toto genere est, ac valdè potens, colore splédido auri, tenuis substantiæ, nec tam odore, quàm tota ipsa substantia, ac sapore validum, statim descendens ad vrinæ vias, nec infians, sed maximè nutriens, ac replens spiritu venas, & caput. Vnde quemadmodum narrant Græci auctores de suis Pramnijs, & Maronæis, & Plinius lib. xiiij. de potentibus id genus vinis, singulas potiones dari solitum iu prima mensa; perraro solent morigerati, ac bonæ frugi nostri principes vinum Græcum tota mensura bibere, vel propinare in conuiuijs suis. Nam quamquam in stomacho, ac palato sit primo gustu gratum, excitat alioqui à stomacho, mediocris præsertim virtutis, & ociosis incendium, exęstuatque in hepar, ac renibus, & caput impetens, capitalibus dispositionibus omnifariam noxijs reddit idoneum. Pessimè verò agit in exustos, ac malè conciliatos nonnullos, qui robur persuasi, & sanam degere vitam primo mane ad cauponas perreptant, ac plenos Græco exantlant crateras, dumque syrupos hos iactant contrà medicos, læthales sibi conciliant viscerum, atque humorum intemperantias, omnium morborum acutorum causas. Admodum verò, vsu etiam moderato nocet podagricis, & artheticis: pro exacta non mirum sui tenuitate, penetrans à visceribus, & à capite ad extremas vsque partes, ac pedum, ac manuum vnguiculas. Vnde Paulus III. Pont. tam exemplaris, ac longæ vitæ senex, vix semel in prima mensa, vinum Græcum gustasset: quem morem, & nos consulimus seruandum; vel certè minus negociosis concedendum, ac sedentariam vitam agentibus penitus abstinendum, cùm exaduerso nouerim aliquos, ordinatæ alioqui vitæ, qui vino Græco ob synceritatem substantiæ, ac frugalis (vt dicebant) impensæ toto anno domesticè vtentes, manifestè sibi, ac omni familiæ abbreuiarunt vitam. Et ne per omnia tam generosi vini facultates detrectare videar, en pro lege dysticon.

Procuratorum vini cura.

Temperamentum, ac facultates.

Vsus moderandus.

Nocumēta.

Podagricis noxiū.

Vina nocent igitur, si non moderata bibantur,
Et contra semper hæc moderata iuuant.

Cæterùm vt hoc vinum naribus adhibitum, vel perfusis de more pulsibus, solo afflatu reficit spiritus, & animam sic & in lotionibus mirificè debilia corroborat membra: ne principes hic quosdam commemorem senes, qui calenti ex vino fotu irroratis virilibus, & extremis, se iuuari admodum, ac promptiores ad negocia effici affirmarent. Medicamenti vsu, an Græcum vinum sit in Theriacis admiscendum: decretum fuit hic Romæ in Collegijs nostris, dum semel, & iterum conficeremus Theriacam, id minus esse idoneum. Nam quamque id

Vsus extrinsecus.

In medicamentis.

Cæcubum

A Cæcubum fiat, idest quod in multos ſyncerum perduret annos, vetuſtate tamen (vt in multis experiri licuit) mutatur in aqueam ſubſtantiam, ſaporem non tam acri, nec amaro, quam alieno à natura vini, ac Maluaſiam Creticam propterea melius admiſcendum decreuimus. Porrò quàm aſſerunt experti quidam vinitores rationem, adnauigata vina acquirere ex natura maris robur, ac leni illa agitatione citius maturari, ea non caret auctoritate. expreſsè dicente Plinio, omnium dignarum rerum obſeruatore: Thalaſſite appellant vinum (quaſi marinos fluctus expertum) quòd vaſis muſti deiectis in mare, vt quodam loco etiam Homerus atteſtatur, præcox fiat, & vetuſtius. quod vini Græci manifeſto exemplo confirmant, adnauigatum poſt primos menſes, maturum Romæ experiri, & perfectius, quàm Neapoli, & in cellis Vinarijs diutiùs ſeruari. quod iudicium in cæteris forſan vinis erit habendum.

Vina adnauigata robuſtiora

Thaleſsite Vinum.

B

Græcum Pauſilypum, quod erat Aminæum antiquis.

A PRAEDICTO vini Græci exẽplo, ſicut ab vno genere variæ in differentijs ſuis deriuant ſpecies, hinc diſce omnes. Quas inter primum locum Pauſilypo (parcant qui aliter ſenſerint) poſt Græcum meritò videor tribuiſſe: quoniam id inter cætera antiquorum generoſa vina, ſi quod aliud probatum inuenimus, remanſit meo iudicio integrum, Aminæum olim nomine. De quo dignum id primum habeo argumentum. Pauliſpium παυσιλυπὸν dictum ἀπὸ τοῦ παυσέως τῆς λύπης, hoc eſt à pauſa, ac curarũ ceſſatione; Vnde & παυσιλυπὸν erat antiquis in conuiuijs poculum Ioui dicatum, quod curas abigeret. Quã etymologiam reuocauit mihi in lucem Reueren. D. Hieronimus Prouenzalis, Neapolitanus, qui amænam hic habet Villã, Theologus, & artium Doc. dignè à Clemente VIII. Pont. Max. in ſuæ valetudinis curam eſt cooptatus. Addit & Cæſaris Calligulæ (vt reor) celebratum fuiſſe memoria, qui ad quietem, ac graues tollendas curas, hic grata haberet diuortia, his verſibus ex excułto, & antiquo marmore hic reſtitutis.

Pauſilypi nomen.

C

Pauſilypus noſter qui nunc dat nomina Monti,
Sic dicta à Magno Cæſare Villa fuit,
Quod foret inſanis requies fidiſsima curis,
Et portum feſſæ redderet ille rati.

D De propria autem hic Aminæi natura, tres habeo præcipuas auctoritates, Virgilij, Plinij, & Galeni. Apud Virgilium II. Georg. Amineæ Vites inter generoſas ponuntur, ac duplex habetur lectio: in Vaticani vetuſtiſſimo codice ſic.

Aminæi natura.

Sunt etiam Amineæ Vites firmiſsima Vina.

Quam videtur ſecutus Alciatus in Scholijs Virgilianis ex Ariſtotele in Politicis Amineos fuiſſe Theſſaliæ populos, qui ſuæ regionis vites in Italiam tranſtulerunt, atque ex illis inditum fuiſſe nomen. In Vulgatis verò codicibus legitur. Sunt & Aminææ Vites: penultima longa, quæ conſona magis propriæ, ethymologiæ eſt: nam ἀμιναῖον vocem apud Græcos communẽ fuiſſe legimus diuerſis rebus. Vt Diſcor. ἀμιναία cognominatur Myrrhæ ſpecies, & Itẽ ἀμιναία σταφυλὴ Aminæa vitis, ex qua fit omphaciũ li. v. c. vII. Cui de loco cõſenſit Plinij

E hiſtoria lib. xIv. fuiſſe ſuo tempore in Albano Vites Aminæi generis, ita fertiles in iugo, vt ſingulæ ternas vini vrnas præberent, libras ſcilicet centum viginti, in perguliſ autem ſingulæ denas amphoras, quod ſi amphora duas capiebat Vrnas (vt Columella eſt teſtis lib. ij.) dolium Romanum noſtri temporis impleuiſſet. Quapropter apud Galenum primo de Antido. legimus ἀμιναῖον οἶνον non vnum fuiſſe vini genus, ſed triplex reperiri. Poſt vina inquit, Gauri montis, qua parte Puteolos vrbem ſpectat, vinum quidem in collibus Neapoli vicinis oritur, Aminæum nuncupatum, ſed tenue (ſubdit) & aquoſum, nec tale, qua-

Aminæi genera.

»
»

le in Sicilia, & in Bithynia nascitur Aminæum. Quibus verbis, si post Puteolos in collibus nasceretur Neapoli vicinis, quos alios intelligas colles, nisi Pausilipi hodie Vinetis eiusmodi, ac pomarijs amenissimos? adde & a vini ipsius qualitatibus argumentum, iuxtà prædictas Galeni notas certissimum. quod videlicet album extiterit, tenue, aquosumque (firmissimum tamen Virgilij testimonio, & cum Falerno cõparandum. Quapropter, & quis non omnẽ gratiam hodie in Græco vino Pausilypo commendet, syncero colore aureo, substantia perspicua, bibenti verò adeò suaui, vt nec Maronæis Homeri, nec vanis deorum conuiuijs cedat? Minus quidem vehemens Græco, est syncerum, odoratumque atque hoc habet suæ bonitatis inditium, vt cùm mediocris substantiæ sit, nec facile maris patiatur labores, si adnauigatum firmum persistat, non acerbum, nec alienum quempiam conceperit saporem. Alterabile est, & sub magnis caloribus, stomacho gratum, facile descendens, vrinas promouens, nec hepati, nec renibus infestum, nec caput feriens. In vsu idcirco apud Romanos principes, si quandiu seruetur tota æstate, nec conualescentibus interdicendum.

Qualitates.

Græcum Ischiæ.

NVLLI secundum, vel tertio loco reponemus Ischiæ Græcum gratiosissimum: de cuius insulæ fœcunditate iam plenæ leguntur antiquorum historiæ. Quando præter felicissimam celi, ac maris vndique auram, (vt à Strabone describitur) pro insito naturaliter in ea fomite ignis (vnde passim exestuat cinere, ac magnis sæpe conflagrasse incendijs legitur) soli naturam obtinuit, vt gignendis intus metallis, & auro diuitem, sic & inclyto succo vbique præditam (vt paulò ante in causam de fœcunditate Vesuuij diximus) abundè frugibus, ac vinis præsertim generosis producendis aptissimã. Quæ quanquã cũ Græco Principe non contendant robore, varietate saltem & gratia cõmendantur: quapropter aliud Græcum cognominãt, aliud Latinũ cõmuni nomine, quod præter illud dulce habetur gratissimũ: aliud pręterea subastringẽs & quod sorbignũ vocant, leui punctione demulcens palatum, & id quidem album, ac substantia vini noui instar mustea: aliud verò colore vermiculum, & aliud tenue. Primi verò meriti album habetur non aquosum quidem, sed in substantia illa crassiuscula, dulci, & delectabili suctu quodam, os, palatum, ac linguam contrahens iucundo odore, & cum ingenito in ea crassicie pertenui spiritu, in quo tota huius vini consistit virtus. Vndè cum inter Pramnia vina, & olygophora antiquorum id rectè dixerim obtinere mediocrem laudem; gratum naturæ, ac stomacho est, corroborans, & tamen citò descendens, ac nutriens, nec æstuat in hypocrondijs, nec tentat caput, sed citò transit ad vesicam, & renes, & vrinam prouocat. Toto anno, si bonam nactum fuerit temporum constitutionem, vtile. Miror autem quorundam medicorum facilitatem (vt audiui) Paulo III. Pontifice, qui in eius gratiam, vt diutius sub magnis etiam caloribus id vinum seruaretur, imputantes illam crassiciem, segmentis ex corylo, vt moris est, clarificandum, decreuissent. Planè ignorantes quod vini robur totum in ea matrice consistit, χατὸν καὶ σομωμα idcirco dictũ (vt Galeno quoque teste, in primis commentarijs fuit à nobis demonstratum) ac ea exempta, ex mediocribus præsertim vinis, vt in Romanis experimur, exolescere eiusmodi vini substantiam, vt non perduret ad totam hiemem, vnde in nullis videmus ex Ischia aduectis id mangonium adhiberi, quod in Græco admittitur, substantia robustissimo.

Genera, ac nomina.

Electio.

Non esse clarificandum.

Cap. 21.

A.

Græcum de Turre.

QVOD sub Vesuuio à Turre, quæ Tabia antiquis nobile euasit oppidum, Græcum cognominatur ad mare, minus validum in omnibus, quàm quod de Summa dictum est. Vinetis minus editis, & quæ in humiliore solo luxuriant, quamquam pro variabili annorum constitutione, non eandem quotannis, habent prouentum; nam sicca præcedente æstate, syncerum magis gignunt vinum, gratum stomacho, facile penetrans, nec adeò caput tentans. Pluuiosis verò vindemijs, quasi excrementicia imbutum humiditate, facile permutatur, ac crassescit. Quo admoniti longo vsu vinitores, varios adhibent in vindemia ipsa, vt in cæteris vinis apparatus. Vel incoquunt partem musti, vel despumant, itaque de more crassioribus fecibus purgant, concinnantque nonnulli, vel foris sulphure dolijs, vel aluminis polline, vel etiam segmentis ex tenui corylo in dolium immersis. quam defæcationẽ pro robore substantiæ facilius id vinum sustinet, quàm Ischiæ prædictum, sicque vtilius fit, vt viderim hic Romæ de Turre vinum ex Nolano agro, ac alijs finitimis locis, quæ pro adhibitis suo tempore certis artificijs, adeo essent syncera, vt in magnis conuiuijs non inuiderent optimo Græco. Atque hinc iactant regnicolæ, quos sæpè audiui ad Ripam Tyberis (vt communem sibi conciliarent opinionem) nulla conuehi ex regniculis vina, quæ non aliquam obtineant conditutam. Vnde, & hoc multi nutrimenti inuenitur, ac operarijs valde vtile.

B *Condimẽta, & cocta.*

C.

Græcum de Nola.

SVPERATIS verò à Vesuuij tergo vallibus, Nolanus occurrit ager octo millia pars, à Neapoli cum Vinetis suis. Quæ quamquam ex eisdem propaginata sint vitibus, inualida plerunq; gignunt sua vina: ob lacunosam (vt reor) circà Nolam humiditatem, ac nebulosam quæ exinde exhalat auram, non frugibus solùm noxiã, sed quæ certis annis populares etiam excitat morbos, vt per autumnum anni huius 1594. ad duo millia hominum interemerit. Quare eius vina non nisi multa adhibita, arte, vel coctione seruantur, & non modò colorem mutant, si adnauigentur, sed exolescunt quoque substantia, saporemque concipiunt, vel pinguem, vel acidulum. Quod verò ex finitimis inter Neapolim, & Nolam agris aduehitur, à forma prætensa racemulorum caudæ instar, Coda cauallo vulgò cognominatum, non mediocris est gratiæ in mensis principum, pro admista cum dulcore suauitate mordente, ac sugente linguam. Improbatur pingue in austerum tendens; & quod mutatur colore: quod vitium est hisce vinis commune. Vnde cum per rarò Romam inuehantur, pro sicciore tamen anni tempestate, maius acquirunt robur, saltem coctione: operarijs, ac robusto ventre hominibus non inutilia.

D *Coda cauallo.*

Auersa vina.

E EODEM tractu Liris amnis, ac Falerni agri, nec longius à Nola, sunt Auersæ antiquæ ciuitatis colles. qui aperto magis afflatu calidæ auræ à Puteolis, ac Baijs, vina gignunt post prædicta admodum probata, quæ in rubrum splendida sunt, vel aureo nitore, & odorata. Matura quidem eligere oportet, idest minus cruda, præsertim si recentia in vsum ventura sint: ad æstatem verò seruanda minus matura eligantur, donec in cella vinaria, bene condita proprio calore perficiantur. quod prærogatiuum est in his vinis singulare, vt quanta cedant robore prædictis multis, & Clarellis, & huiusmodi Calabriæ

vinis, cum illis tamen contendant synceritate substantiæ. cùm superatis magnis caloribus, ad alterum permaneant vel tertium annum. A

Vinum Mangiauerra, & eius vernacia.

IN his circa Vesuuium vallibus, & Castellum ad mare cognominatum, quædam vites inter alias propagantur sui generis, syluestrem labruscam æmulantes, vinis nigris crassissimis, ac nigro item, crassoque succo prægnantibus. quas quoniam apri (Verres vulgò appellant) è vicinis syluis auidè appetunt, ac depascuntur; hinc & vulgare sortitæ sunt nomen, vt & vinum quoque ipsum Mangiauerra sit nuncupatum. Gaudet & opacis in Calabria, potius quàm apricis collibus: quapropter durum vuæ genus, cum serotinæ sit maturationis, statutum audio municipali iure, solemnem vindemiam vltrà sancti Francisci festum, & à reformato hinc anno, ad dimidium octobris mensis ineundam. Vinũ exprimitur vuis saturo colore, ac substantia nigerrimum, idemque lactis, vel sanguinis instar crassissimum præter omnia vinorum genera. Habet autem in suis differentijs, pro locorum ipsorum, ac vuarum maiori, vel minori crassitie aliquam latitudinem, plus, & minus crassum. Ac inter alia est crassissimum genus, ac densa plus quàm lacte substantia, quod speciali nomine appellant Vernaciam, vel melius ab eadem cum Mangiauerra etymologia, quòd à verris expetatur, Verracia vua, ac ipsum pariter vinum Verracia, quod leniori postea vocé visi sunt caupones appellasse Vernacia. nascens non solùm hic cum Mangiauerris, sed alijs etiam locis secus Tyrrheni valles, in Salentinis, in Brutijs, & in Calabria, vt in eorum historijs dicemus. Crassum substantia, pleno, ac nigerrimo colore, & pro ipsius pulpæ lentore, ac dulcore, gratum palato, ac su-ctu quodam demulcens linguam; nec vaporat, nec caput tentat. Stomacho tamen graue est, ac satiat, & nonnisi robustis tardiusculè descendens, fluitans in hypocondijs, nec facile per angustas penetrans venas, totum in uentre, & ad intestina delabitur. & quantocyus non transit ad vrinæ vias, tanto nutrit magis quò penetrat, ac sanguinem gignit crassum, & oppilatiuum venarum. Quibus notis, aut vitijs, non adeo videntur hæc genera à medicis commendari, sed permittendam potius, præsertim crassa vernacia cauponibus, & vinolentis. Verùm clementior habetur Mangiauerra propriè dicta quapropter Paulus IV. Pont. nostro tempore sanitatis tuendæ senex studiosissimus, dum frænum catarrho per eam crassiciem inferri putaret, libenter hoc vino vtebatur, attemperato plerumque cum Græci vini portione, qua & minus grauaret, & melius enutriret. Celebrant & ex illis vinaceis secùndaria vina, Aquetta vocant, rubini colore perspicua, si præsertim cum aliqua parte optimi alicuius vini ebullire, ac perfici sinerentur. Vnde cùm in conuiuijs hoc vinum, pro varietate saltem, honoratum obtinuerit locum, digniorem meruisse videtur nomenclaturam à nouo quodam poeta vini forsam huius furore percito, vt Magniauerra, vel hoc iure vocitetur, quòd superans suauitate decantata pocula Massici, omnes in compotationibus dirimere faceret lites, ac incognitis etiam conuiuantibus, dum hæc coronarent vina, conciliaret hospitalitatem, ac bonam frontem. Heroico sanè poemate, quod legi perfunctoriè his annis, eamque nunc desidero copiam, quam si nactus ero, ausim illud cum Maroniano carmine hoc loco comparare.

Nominis ratio. — *Notæ vini & noxæ.* — *Differētiæ Vernaciæ, seu verraciæ.* — *Vsus regula.* — *Mangiauerra secundaria.* — *Alia nominatio.*

B C D E

Lachrima vinum.

A Summa prædicto monte, vt repit ille fomes intimus circùm radices ad fæcundas vicinas terras, ac vineta vsque ad Surrentum, ad Salernum, & Amalfitanam

A Amalfitanam costam amœnissimam; frequens est vuarum nigrarum, & Vermiculi ex eis vini prouentus. Nobilioris verò generis, quàm prædictum crassum, propagatio vuarum nigrarum est, ex quibus vinum Lachrima vocitatum elicitur. Acquirit verò laudem ex apparatu præcipuè, vt nomen dictat Lachrimæ, qui & in alijs terris, vbi vinorum sit cultus haberi potest. Nempè quemadmodum parari vinum diximus, quod appellant Virgineum, vt selectis vuis in suo genere optimis, quicquid sponte primi liquoris eiusmodi emanauerit è tina, antequam pisteatur Vuæ; is ceù Lachrima distillans recondatur mundis, ac benè comparatis ad hunc vsum dolijs, vnde syncerissimum suo tempore hoc genus vini hauriatur. Optimum quidem quod circum vineas montis Summæ fit, præsertim si post vnam, aut alteram à tenuibus, quæ deponit sedimentis, defæcationem; nullum senserit arte mangonium. B Colore non plenè nigro, sed exactè commisto modice aqueo, cum rubro perspicuo. quem à vermiculo Pinpinellæ in tincturis Chermesi, non malè vulgus appellat Vermilium, & nos aliquando in vinis dicemus Vermiculum. Sapore mediocriter vinoso, subdulci, ac mordente, implens, non satians gustum, odoriferum. Adulteratur facile, commistis alijs generibus, albo, & nigro, itaque medium ex vtroque concinnant, venundantque Lachrimam quod dignoscere est, num plena aliquandiu amphora, firmum persistat, vel mutetur colore, aut deficiat vigore. Multæ communiter gratiæ in potibus, non grauans stomachum, nec caput, mediocriter nutriēs, nec remoratur vrinas. confortat, & lætificat cor hominis. Vt non immeritò in prouerbium venerit Vltramontanis, ò Lachrima cur non lachrimasti in partibus C nostris.

Nominis ratio ars.

Vermiculus color.

Aglianicum vinum.

HVIC secundum, seu medium inter Mangiauerram, & Lachrimam, est Aglianicum vinum. Sic dictum tùm ad differentiam lachrimæ, cui proximè adnascitur, in accliuibus scilicet Summæ collibus; tùm ab vuarum genere non adeo nigrarum. sed quæ succo implentur rubicundo, & crassiculo (vt dixi) mediocris substantiæ. Validum robore, vindemijs præsertim siccis, non humidis comparatum, ac seruatum optimis vasis. Nam odoratum, ac succosum fit; gratum gustui, prædulce, ac firmum, multi idcirco nutrimenti, confortans magis D stomachum, & alia membra, quàm aperiens.

Fistignianum vinum.

IN his circà Summam finibus, vt sensim natura visa est transijsse, ex vno in alterum genus; non mediocri laude inter Lachrymam, & Aglianum prædicta, habetur sub Vico Fistigniani vinum. Vbi longa serie arborum super vlmos, ac populos maritantur vites, vuis valde nigris, succulentis, ac dulcibus. Quæ & vina similiter producunt ex rubro in nigrum saturo colore: quamquam & minus saturum probatur, odore præter, cætera, ac substantia syncerum, & E cùm vinosum sit, & maturum, non in pinguem exoleuerit vappam. Rarum verò cum sit, ac primæ notæ habeatur in diuitum mensis, ac Viceregum Neapoli, quod olim specimen gustauimus, dono missum nostris principibus, ab octauo circiter anno (vt aiebant, validum; non leue arbitrati sumus argumentum, posse id, si ritè paratum sit, cum lachrima & cum Græco proximè comparari.

A

Latinum vinum.

LATINIENSIA inter probata suo tempore vina meminit Plinius, quæ & hodie non minus Latini nomine multis in locis habentur, etenim quãquam hoc vini genus propriè circa Vesuuium proueniat, ad Turrim infrà maritimam, & in Calabriæ littorali parte, in Ischia insula, & in Corsica quædam pararentur, inualuit tamen quodammodo vsus inter nautas ad ripam Romanã, vt deducta vndecunque in Latium vina à Latio sortita sint nomen. Aequi verò omnia plus minus temperamenti censentur, ac notis suis: nam adsimile genus cùm sit Græco ab Ischia cognominato, est tamen id in omnibus mitius, ac blandum. Gustu minus adstringens, sapore quem dicunt amabili, ac morsu quodam vellicans delectabili linguam, & item odore violarum, substantiam referens in sufflauo, ac perspicuo colore, satis validam virtute. Nec rectè vllo patitur inclarescere condimento, vt quandoque fit ex oui candido cum salis albi portione commistis, vel corylaceis segmentis inditis: nam ex ea agitatione minus postea firmum redditur, vnde facile per æstatem, vel in vappam transeat, vel acorem contrahat. At si non adeo in colore mutetur, sinceritatis habetur indicium. Vnde in totam hiemem, & sub vere gratissimas præbeat potiones. alioqui rarò persistit sub magnis caloribus, gratum ori, ac stomacho, non grauans, citò transiens, humectam retinens aluum, ac vrinas extenuans. gonorrheæ, ac fluoribus albis abstergendis vtile. in hoc verò præcipuum, quòd amabilem facit cum cæteris vinis permistionem.

Genera ac differẽtiæ.

B

C

Moscatellum vinum, quod Græcum antiquorum.

AEmulatur Creticum vinum, quod hodie Moscatellum à sapore, ac Moschi fragrantia tam vuarum, quàm vini ex ipsis suauissima dicitur. de quo admiratos sæpè audiui apud mensas principum non imperitos viros, cùm id vinum tantæ gratiæ apud posteritatem, & ad hanc ætatem existat; videatur tamẽ incognitum fuisse antiquis, vel non descriptum reperiri. At si aliquod ex dulcibus, ac odoratis id extiterit, iàm primo loco, ac sub alio forsan nomine descriptis, vel si ex Græcis Scybellite esse potuisset, vel Thereum, vel Carinum, aut aliquod eiusmodi suaue, ac dulce; statim huic opinioni repugnat eorundẽ vinorum natura, quæ dulcia quidem descripta sunt, sed crassa nihilominus sapæ instar, & nigra. Quin immo, si Galeni standum est comprobatæ pluribus locis auctoritati, de Cibis bo. & mal. succi, de attenuante diæta, & III. de victu acut. Nullum (inquit) album dulce; hinc, quoniam nostrate Muscatellum perrarò rubrum, aut nigrum, vbique album reperitur, ac in aureum tendens fulgorem, indubiè sequitur, id antiquis, vel non extitisse, vel diuersum ab illis esse genus. Videtur ergo nobis, & rationi esse consentaneum, quòd solum Italicum adeo frugiferum, ac vinis gignendis idoneum, non potuerit vnquam hoc nobili vini carere genere. sed exoleto potius vetusto nomine (vt nomentaneæ sunt nominum mutationes, ac studia exolescunt vetera, insurgunt noua) id vini deliciosi genus non aliud extitisse apud veteres, quam quod à dulcedine, & ab apum etymologia, ex Apicia apud Catonem fieret vua, quæ & Apiana Columella, & Plinio, eademque *sicut* à Græcis fuerit nuncupata, ac vinum ipsum Græcum. Cato de re Rust. cap. XXIV. Vinum Græcũ hoc modo fieri oportet, vuas Apicias percoctas bene (hoc est sole maturas) legito. Vbi delegeris in eius musti culeum aquæ marinæ veteris quadrantalia bina, vel salis puri modium indito. Si Helucolum facere voles, dimidium helucoli, dimidium Apiciæ indito, Defrutiq. veteris partem trigesimam addito, hæc ille. Hunc verò qui

In antiquis incognitum.

D

Nullũ album dulce antiquis.

E

Vinũ Græcum Latinorum.

Apicia vua.

voluerit

A volucrit modum sectari, ex iuniorum nostrorum obseruatione mẽsuras illas sic computabit: Culeum viginti amphorarum mẽsuram, Amphoram libras capere octoginta, quasi cadum nostri temporis: Quadrantal quartam partem amphoræ. qui modus, & nostris ferè Muscatellis consentit in dolium Romanum decẽ cad. vnico eius musti cado, vel tantumdem vuæ Muscatellæ addito. De eodem vuæ, ac vini genere, planè meminit Plinius lib. XIIII. cap. IX. mutato duntaxat parum vuæ nomine ex Apicia in Apianam, à sapore mellis instar dulci, quæ & σίκα, Græcis, eademque Scirpula (quoniam in scirpo, hoc est pediculo contorto, sinerẽ: eam in vite siccari, & postea de more tusam prælo comprimerent. qui Plinij locus quoniam non tantùm nomina continet, & genus, sed & omnem explicat eius vini confecturam, & artem, meritò hic ad verbum venit recitandus.

Stico vua Apiana, Scirpula.

B De Passo. & Cretico. Passum (inquit) à Cretico Cilicium probatur, & Africum, & in Italia, Prouincijsq́ finitimis. Fieri certum est ex vua, quam Græci Sticam vocant, nos Apianam item Scirpulam diutiùs in vite sole vuis adustis, aut feruente oleo. Quidam è quacumque dulci, dum præcocta alba, faciunt siccantes sole, donec paulo amplius dimidium pondus supersit, tusasque leuiter vuas exprimunt. deinde quantum expressere adijciunt Vinaceis aquæ puteanæ, vt & secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccantes acinos eximunt, ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, exprimunt, & hoc genus antè cætera laudant, ac simili modo aqua addita secundarium faciunt. item, Asseruatur eius gratia vua diutius in vite, pediculo intorto, ab alijs ipse palmes inciditur in medullam: ab alijs vua

Ex Plin.

C torretur in tegulis. aliqui vuis in Sole siccatis loco clauso per dies septem in cratibus, totidem pedibus à terra altè, noctibus à rore defensis: octauo die calcant: Ita fieri optimi odoris, saporisque. Ex quibus Plinij obseruationibus hoc primum adhibemus iudicium, quòd vt quæque regio suum seruat institutum, & vsum; ex his quisque adhibebit, & recti instituti rationem. Quippe siccare vuas, insolare, intorquere pediculos, suspendere in cratibus, torrere in tegulis; hi quidem modi omnes laudabiles: cæterùm quantum conferunt ad suauitatem, tantundẽ adimunt copiæ, quam præcipuò omnes student. Quapropter nos triplicem in totum colligimus artem: Vel simplex fit ex meris Muscatellis vuis; vel certo condimento ex decoctis Muscatellis in decocto quocunque optimo musto adhibitis: vel eisdem acinis decoctis decima parte in mustũ cru-

Iudicium in Plinij institutis.

Parandi triplex modus.

D dum, octuplum, vel decuplum immistis. Primus, ac simplex modus cæteris vinis conficiendis communis est, totum scilicet vinum ex Muscatellis vuis calcatis expressum, sicque repositum, quo quidem modo Passum fit, & Creticum, referente Plin. at apud posteros transiuit in abusum, nec seruatur is modus nisi conficienda sapa. Alter ac vtilior modus est, vt in mustum crudum fiat talium vuarum decoctarum proiectio, & quasi condimentum: vt collectæ scilicet vuæ Muscatellæ, siue albæ, siue nigræ, super crate ac in stipula per aliquot dies, donec superficiali absumpta humiditate, semipassæ fiant (quem modum olim in Coo vino teste Plin. & nunc in Cretico Candiæ seruari notauimus.) tumque acini exemptis pediculis in electissimo musto coquantur. hocque totum bulliẽs ac vuæ simul octaua parte, vel decima, per singula dolia crudi musti conijciã-

II.

E tur. Tertius adhuc frugi magis, ac frequens in Muscatellis Italiæ modus est, coctis in totum, vel ad iustam despumationem mustis, vt singulum dolium adiecta ex decoctis cum musto Muscatellis, octaua similiter, vel decima parte condiatur, quod omni exutum humore excrementitio firmum erit, ac ad tertium annum amplius permanens. Cui nec perperam quidam adijciunt in ipsa coctura aquæ puræ tantundem, bulliendo ad ipsius aquæ consumptionem, vnde minus substãtiæ exhalat, ac ipsum vinum longiori coctura purius fit, ac dulcius. Cæterùm his suppositis modis, omne Muscatelli genus experimur vsu, plus vel

III.

Vsus iuuamenta ac nocumento.

minus fumosum, & vel ipso odore exhalabile ad caput: cumque diuersarum partium substantia compositum sit, facile ab vtroque excessu tàm caloris, quàm frigoris permutatur, ac vel acidam, vel amaram concipit qualitatem, quo fit, vt nec ab antiquis, ac minus à posteris in aliquem medicinæ vsum admittatur. nec ægris conceditur, nec conualescentibus. Multi verò cùm reperiatur nutrimenti, & gustui delectabile, gratum vinolentis, ac cauponibus habetur, post primos præsertim menses. Si optimè verò comparatum sit, firmumq; per æstatẽ habeatur, ob aliquam, quam habere solet in ientaculis gratiam, & quandoq; in conuiuijs, in prima duntaxat mensa, vel Vappæ vsu, sicut alia id genus suauia, ac vnico semel haustu concedendum. In totum moderatæ vitæ hominibus, ac studiosis grauat caput, ac obtenebrat ingenium, obnoxios reddit obstructionibus, ac morbis calidis, & calculorum vitijs, quorum scilicet Vua nata videtur potius pro delectabili inter fruges alimento, quàm vino.

A B

Surrentinum vinum, & Massetanum.

IN conspectu statim Neapolitanæ vrbis, in altero cornu peramæni sinus VIII. mill. passuum ambitu, sese offert nobile oppidum Surrentum. Cuius soli vinum Surrentinum antiquæ famæ, ac laudis proditum est apud Galenum, & Plinium quod in antidotis cum Falerno contenderet: hoc videlicet prætextu. non quia robustum, sed pro synceritate substantiæ, quod diutissimè in ipsis antidotis vigeret virtute. Idque intelligas, si id vinum pro illorum temporum cultu conderetur, nempe picatis dolijs, ac diu insolatis, vnde vigorem, ac consistentiam acquireret firmam. Alioqui nostro tempore Surrentinum, pro simplici cultu, qui ei adhibetur, non vinosum sit, sed pro sui natura aquosum, ac tenue, quale à Vico Massæ non longe à Surrento habetur, quod propterea vulgo. Massacanum cognominatur, & in ipsis etiam Surrenti collibus lapidosis prouenit valde syncerum. Quod quanquam tenue communiter sit, ac mediocri inter album, ac Vermiculum colore splendidum, Ametisti gemmæ nitore æmulum; profertur tamen impensè odoratum, & aureum, ac gustui gratum. quòd præcipuè ad æitatem reponendum, cellis vinarijs benè constitutis, ac frigidis, vnde nec æstu, nec motu externo exagitetur. Vere olygophorum conualescentibus, vt scribit Plinius, maximè probatum propter tenuitatem, salubritatemq. & non minus hodie podagricis idoneum, ac febricitantibus, & delicatis complexionibus. Cæterùm quod ad austerum inclinat, & qui tunicas stomachi habeant exhiles, non adeo iuuat Asperinum, quod commune est alijs eiusmodi vinis nomen, graciles.

Vsus in antidotis.

Massacanum.

Asperinũ

C D

Beneuenti vina.

IN mediterraneis Campaniæ Felicis, & ad confinia Sarmnium est Beneuentum, nobilis olim Romanorum Colonia, cum Archiepiscopatus dignitate, cui nunc optimus antistes D. Maximilianus Palumbara, D. meus præsidet, ac vnica in Regno Neapolitano sub felici S.R.E. ditione, ac regimine conquiescit. Summo quidem colle edita, cui secus mænia adfluit amnis, Sabatum nomine antiquis, peramplo dominio, pinguibusq. agris, ac vinetis gaudet, quibus adhibito ab Vrbanis ciuibus diligenti cultu, omni frugum, ac vinorum generibus abundat. Vina autem non colunt venalia; sed propagatis vndecunq. à vicinis terris viniferis vitibus, à Summa, à Surrento, à Salerno, profitentur vbique parare optima, potissimùm verò subiecta vrbi vallis amplissima ad multa milliaria, ac vndique aquis ac blandis fluentis irrigua, multis vtrinque oppidis, castris, ac vicis ornata, eam cunctis opulentam reddunt gratijs, vinarijs passim, pomarijs,

E

A sim, pomarijs, ac virentibus perpetuò citrijs conspicuam. Nec desunt propterea ex optimis ciuibus, qui sibi ipsius frugalitate, totque naturæ muneribus inuitati, agricolarum adhibita peritia, ac condimentis suorum vinorum varijs, finitimarum terrarum generosa æmulantur parare vina, Græca, Lachrimam, Mangiauerram, suauia Vernacia. Et non pauca excolunt cruda selectis vuis, ac locis, mediocris substantiæ, ac lenissima ad ægrotantium vsum: sicut & generosa aliqua experti sunt ad multos annos inueterari, eaque haberi in delicijs.

A Salerno vinum.

AD ripam Silaris, vnde adscitum videtur Salerno nomen, & sinus maris B Salernitanus, eiusdem fermè naturæ habentur vina. Probatur in primis odoriferum, colore perlucido, consistentia verò inter plenum, ac tenue mediocri. Vinosum gustui se diffundens potius ad linguam, quàm dulce. Album melius perenne fit, ac validum hoc in genere vinum, conualescentibus, ac imbecillo stomacho supra olygophori gradus idoneum. Omnino pro mediocri robore, ac multæ gratiæ sapore, in conuiuijs, ac mensis principum admittitur.

A Valle Doiani, & Capacij vina.

AB altero capite Salernitani sinus, vbi olim Pestum antiqua vrbs, & ad quatuor milliaria Capacium, cuius extat tantùm episcopale templum ab C ima planicie, conspicua sub Appennini iugis apparet Doiani Vallis, quindecim circiter mill. longitudine, ac quatuor latitudine, quo spatio confertissimis oppidis, ac vicis peramænis exculta, frugiferisq; vtrinque collibus, ac vineis consita, omni frugum genere, ac vinorum copia præ cæteris abundat. Ita, vt permulta hinc vina sub nomine prædictorum Salernitani, ac Surrentini, & vicinarum inferius terrarum Cilenti, & Pisottæ væneant, quæ Doiani vallis sunt vina, annis præsertim, ac idoneæ temporis constitutione ad eam naturam proficuis. Eorum verò communis prouentus est, vt, cùm sub aspectu illo ad meridiem, tota vallis, ac colles eam concipiant fœcunditatem, pro ima tamen opacitate vallis, quæ Nigro amne modico, sed præcipiti, ab ampla crypta, apertis sub Apennini iugo faucibus interluitur, dum mittit in Silarem; crassiuscula vt D plurimum gignit vina, & quæ vel ebullitione in tinis vinarijs, vel coctione aliqua indigeant. Hinc varia eorum fiunt genera, quæ ex diœcesi Capacij adlata, sub cuius ditione tota ea vicinia terrarum regitur, degustaui. Præter alba, ac nonnulla cruda, ac leuissima, alia quidem fulua sunt, ac robusta; alia nigra, & rubra, Vernacia dicta, partim Mangiauerræ ad similia, ac earundem vuarum naturæ, partim verò tenuiora, quæ rubini instar splendida, Lachrimam vinũ generosum æmulantur, quapropter vel rara in vrbem, vel sub quopiam alio nomine conuehuntur.

A Pisotta, & Cilento vina.

E QVOD à Pisotta, Pissunto antiquis, & apud Strabonem promontorio, & alterum à Cilento in superioribus collibus oppido deuehuntur vina, cum Salerno admodum vino conueniunt. Et cùm à Cilento pro edito magis in aprico situ sint tenuiora, in subiecta tamen planicie vinosam paulo magis induũt substantiam, vt etiam saporem, & colorem admodum saturum quapropter id paulo post è dolio haustum exolescit colore in liuidum, multum alioqui nutriens, ac à mensis ciuilibus ad triclinia familiæ, & ad operarios vtiliter delegatur. Vernaciæ tamen in locis ipsis, nec agitatæ longiùs vectura, laudabiles.

A

Centula vinum.

AD Laum amnem, vbi Lucanis terminus est, in Appennini cliuo ad decem mill. pass. extat noui nominis Centula oppidum, in cuius apricis collibus vinum gignitur, quod in vrbe præsertim Roma, & in communibus mensis, etiam principum, fama, atque vsu cum Clarello contendit. Minoris quidem roboris, ac vigoris, nec adeo ad perfectam maturitatem accedens, nisi cùm primo verę adhuc immaturum, ac succulento gustù, si benè strato ac frigido recondatur cellario, per æstatis calorem melius digeratur. Quo potissimùm tempore in delicijs etiam habetur, ac blandissimi potus sub magnis caloribus, & in sequentem annum potabile, quod planè argumentum est, vt quanquam id mediocrem à natura soli habuerit vigorem, substantia tamen admodum syncerum, ac æqualium sit partium. Eligendum idcirco à Vinopolijs, quod minus inclinet in dulcem, quàm crudum saporem, & quod suaui non etiam gustatum sit odore.

B

Calabriæ, & inprimis Scalea vinum.

IN altera Pai ripa, vbi magnus polycastri sinus, Calabriam à prædictis Lucanis disterminat, ac Scalam nautis in ipsa fauce amnis habet, vnde oppido nomen; optima ratio est quòd præcipua ac diuersi generis producantur vina. Vt quoniam ille sinus maris ad vsq. ferè Apennini radices se insinuat, coangustatq. eo excurse illum Italiæ situm; afflatus ipse maris vtrinque concurrit cum terræ proprietate, ac sole assiduo, vt succo vites toto illo tractu vegetentur inclyto, vnde generosa illa gignantur vina, Scalea, quæ in intimo ferè apice sinus extat, deinde Cirillum, à quo Clarellum vinum, Sancti Lucidi, Niceti, Beluidere, Paula. Quæ sincera cùm sint omnia, ac plus minusue inter se varient, Scaleæ inprimis non mediocre robur adiungitur, quoniam condituram plerunque admittit, quam conseruam vocant, ex decocto eodem vino ad decimam partem. Ex qua & robur acquirit, & perennitatem, vnde pro Clarello aliquando fit, vel Clarellum Vinipolæ cognominant gentile. Communiter pro ipso condimento, benè maturum, ac solidum fit, alioqui si Asperinum gustetur, ac tenue magis substantia, id ipso primo vere ad maturitatem accedit. tumque optimum habetur conualescentibus, corroborans stomachum, nec infians ventrem, nec vllo modo tentans caput. Vix tamen durabile sub magnis caloribus.

Scalea.

C

Asperinũ

D

Clarellum, à Cerillo vinum.

CERILLVM oppidum prope Laum amnem commemorat Strabo libro v I. à quo duplex habetur vini genus, & vtrumque suo nomine insigne, clarũ, & rutilum. primum cùm à Cerillo cognominetur, à nitore quidem, ac substantia, & quasi æmulum claritate auri, propriè Clarellum obtinuit nomẽ. Ad vsum verò tam celebre, vt, cùm secundarium vinum post Græcum, virtute ac fragrantia Romæ, & in mensis principum habeatur, meritò ipsorum institutores, ac Vinupolæ Clarellum Regem cognominant vinorum. de quo propterea rectè Gabriel Francicanus in sua Calabria, In Cerillensi inquit, agro vinum bonitate mirificum nascitur, quòd Romæ multum habetur in precio, cum olei prouentu electissimi, & sacchari. Mediocre enim cùm sit robore, ac synceræ substantiæ purgatissimum, hoc habet inter cætera vina prærogatiuum, quòd ad alterum, ac tertium seruatur annum, exemplarque vnicum dici meretur electissimi cuiuscũque vini, quapropter familiare in communibus etiam mensis, ac cauponibus habetur,

E

Vsus, & facultates.

A habetur, gratissimum ori, ac stomacho, citò descendens ad primas venas, ac renes, valde nutriens, bonum ac tenuem gignens sanguinem, humorum excrementa ad naturales eorundem vias perducens, sudorem, ac vrinas prouocans, detrudens arenules. Nec tentat caput, immò sensus omnes vegetat, & (vt Gardanus ipsum proprio vsu celebrare solebat) ingenium senibus, ac etiam torpidis mirificè excitat ad altas speculationes. Cor & animum lætificat. Quare pro hoc communis laudis encomio, sciendum præterea quòd & ex vicinis nō pauca conuehuntur vina à S. Marco, Scalea, Castro nouo, Bonifacio, & alijs, quæ Clarelli vsurpant nomen, cùm perraro tamen cunctis respondeant notis, ac non nisi versatis circà ipsa loca institoribus dignoscantur. In quo verò legitimū Clarellum non mediocrem cum Græco vino videtur habere affinitatem, purioris omnino fit substantiæ, ac diutius permanens, si de more per albumina oui condiatur. Cellarium omnino amat æstate frigidum, & quod semotum à strepitu viarum existat, quo minus aut æstu, aut commotione agitetur, seruetur q. post alterum annum incolume. Sanis communiter vtile, æquè ac conualescentibus, & à frigida causa morbis.

Adscititia vina.

Conditura

B

A Cerillo Cerasium Vinum.

ALTERVM in Cerillo agro vinum rutilum, cùm patrium seruet nomen, & ad distinctionem à generoso Clarello, pro Cerasij rubore Cerasiolum, vt vulgus, dici debuisset; obtinuit tamen illorum vinicolarum iactantia, ne vulgari, ac diminutiuo vilesceret nomine, vt Cerasium, non Cerasiolum diceretur. Hodie inter rubicunda vina, & pro loci claritate non modicæ laudis. Ex vuis paratur rutilis & nigris, quod vt communis eiusmodi artis est, in magnis tinis cum suis Vinaceis ebulliens per aliquot dies, sicque defæcatum inclaruerit substantia. Quo studio dum curarent vt Lachrimam, vel Mangiauerram vinum æmularetur, quodcunque tamen intercesserit discrimen, aut soli, vt vsu euenit conditione, aut aspectu cæli vario; translatis etiam ex illis terris viribus, medium obtinuit locum. Sapore quidem vinoso, ac saturo in rubrum colore potius, quàm splendido, ac insigni valde odore præditum. Quòd verò audiui institores quosdam principum referre, id vinum cur perrarò ad ripam Romanam deferatur, quia nobile cùm sit, nec multæ copiæ, à principibus Neapolitanis, & ad mensas regias intercipiatur; id facile existimo persuasum ab eisdem regnicolis, vt hoc prætextu raritatis magnifacerent suorum vinorum censum. Quin potius verisimile est, vt, si vina omnia venalia Romæ, & hoc venale aduceretur quantiuis precij: sed non mirum perrarò aduehi non quia intercipiatur, sed quia minus frugi, aut pensi vinitoribus inuentum sit, ac eneruatum per ebullitionem illam in tinis suo robore, non adeo longam sustinere soleat nauigationem, vt congeneum sibi Clarellum, sicq. relinquatur vt mutabile, & minus permanens. Nisi quando pro adhibita forsan maiori industria, firmiorem nactum consistentiam, deferatur (vt aiunt) muneris vice pontificibus, ac paruis dolijs vt minus durabile, ac propediem propinandum. Quo vsu æstate, & Trebulana vina ex Hetruria, ac Claretta ex Prouincia Narbonensi, & nonnulla ex ora Ligustica synceriora, modicis amphoris, ac citò bibenda deferri solent Romā.

C

Qualitates ac notæ.

Cur Romā non aduehitur.

D

E

Tempsense vinum olim nunc sub Beluidere oppido.

TEMESAM, siue Tempsam vetustam vrbem in hoc tractu Ausonij maris ponunt Ptolomæus, & Strabo libro VI. cuius vinum inter digniora alia commemorat Plinius lib. XIIII. cap. VI. idque valde generosum extitisse satis argumento est, quod deducta videtur ex eo vox Temetum, & Temulentia, quasi

Temesa vnde Temetum, & Temulentia.

ria, quasi à potenti, & egregio vino. Eius verò vrbis vestigia ad oram maritimam hodiè quidam ostendunt, verisimileque fit prænarratas terras vino celebres sub eius ditione tunc temporis extitisse, quorum amænitatem planè indicant nomina, quanquam mutatis rebus diuersa ab antiquis, Citranum, Castrũ nouuum, Beluidere, Belmonte, aliæque terræ inferius vsque ad Terinum scopulum, quæ & Therina, Strabone, posteris verò deriuata parum voce Terrà noua nuncupatur. Nẽpe quę loca ad hodiernum vsque diem omni frugum genere exculta, citrijs, pomarijs, ac Vinetis peramæna, ac deliciarum plena habentur. Hoc ergo vini genus, quod à Beluidere oppido cognominatur, proximè accedit bonitate ad Clarellum, in omnibus tamen mitius, ac deliciosum vinũ, etiam apud principes: colore aureo, limpidum, odore periucundo violæ luteæ, non tamen famoso, sapore syncero in dulcorem inclinante, tenui substantia. Penetrabile nec euaporans, descendens statim ad Vrinæ vias conualescentibus apprimè conueniens, quod præsertim maturitatem ad primum annum acquisierit. Cùm minus enim vinosum fit, raró ad alterum seruatur annum.

Qualitates

A *Paula vinum, vernacium, & Falsamicum.*

A Paula non longè à prædictis celebri oppido, vinum defertur in Vrbẽ Romam, quòd robore, ac bonitate paulo minus cum Clarello contendit. Variæ naturæ (vt Francicanus de rebus Calabriæ scribit) nam clara in eo agro sũt vina, & austera, & quoddã insuper genus dulce, ac succosum, Vernacium propterea dictum, quod nisi Vernali tempore vtile quibus cùm vuis plerumque admiscetur, ac grande fit vinum, ac fumosum. Vnde & colore etiam videtur, & substantia permistum, ex crassicie mustea in nigredinẽ tendens, & vt plurimum dulci Græco Ischiæ iam prænarrato adsimile. Probatur verò quod minus densum, & ad Clarellũ inclinat, vinosum, ac frugi vsu admodũ in triclinijs principum, tota persæpe æstate syncerum permanens. Potissimùm verò, quod Falsamicum appellant parcè bibendum, quod amicabile gustui non etiam sitientes allicit ad potum, quapropter copiosè ebibitum, qui non robusto admodum sunt capite, facile eo potu offenduntur. Cæterùm principes agnoui in vrbe, eosq; senes, qui vt multi nutrimenti eo frequenter vterentur, & quibus non grauat caput, incrassat catarrhum: assiduo tamen vsu non adeo probandum.

Falsamicum.

A Sancto Niceto vina, & à Sancto Lucido Vernacia.

IN ipso continenti antiquæ Temesæ, Vinis gignendis adeo celebri: quæ hodie gignuntur vina, eodem solo, & eadem substantia deberent esse egregia: Variant forsan pro cultu nunc vario, vt sæpè dictum est, ab antiquis. Quapropter diuersa hodie sunt genera, tùm alba, ac fulua potentiora, tùm, quæ præcipua nigra, & dulcia, & quæ non legimus, in antiquis, Vernacia suauissima. Præsertim apud Castrum Sancti Niceti, quod quatuor circiter mill. pass. à Paula, edito loco incumbens, vnde Niceti nomen, apricis gaudet collibus huic vinorum naturæ apprimè idoneis. Proximè extat Sancti Lucidi alterum, à quo cùm eximia multa sint vina, quæ sub nobili aliquo ex prædictis nomine vænеũt, vel Centulæ, vel Scaleæ, vel Paulæ (nam quis hanc diligentiam & locorum ad ripam Romanam animaduertat proprietatẽ? hoc sibi hæ duæ terræ videntur reseruasse prærogatiuum, Vt in Vernaceis vinis sint apprimè laudabiles. Quæ, vt in superioribus historijs diximus, de genere sunt Mangiauerræ dictæ, crassarum scilicet vuarum nigrarum, quòd apri, verres vulgò dicti eo auidè delectãtur, ac impinguantur pastu. diuersum admodum genus à Vernacijs, ac vinaciolis, quæ in Vinetis vltrà, & circà Padum abundant, tenuis substantiæ, ac primis statim,

Vernacia.

A statim, aut vernalibus mensibus vtiles. Immo hæc crassæ pulpæ cùm sint, ac grauia stomacho vina, pro grato illo gustu, ac dulcore in prima mensa, ac vappæ vsu admitti solent. alioqui inimica renibus, & qui arenulis gignendis sunt obnoxij inimicissima.

Treuianum vinum.

TOTAM illam oram maritimam, & quà proximè se porrigunt Appenini radices, infrà Rhegium, & vltimum Scyllacij sinus, consitam in asperis etiam scopulis passim frugiferis, arboribus, Citrijs, ac vinetis comperimus, quæ quanquam pauca, eò sinceriora pro soli natura arida proueniunt, quam ob rem B Plinius, & Rheginum vinum inter generosa commemorat. Vltrà autem Amatum fluuium, inter hæc in agro Treuij oppidi, multæ famæ est, ac defertur aliquando ad vrbem vinum, æmulum à Beluidere iam prædicto, tenui substantia, ac colore aureo, sapore quem vulgo dicunt amabili. Vix tamen perenne experimur, vt reliqua eiusmodi simplicia vina, nam sub æstu inualescente, exolescit. Ac facile venio in sententiam, vt Trebulana vina, quæ multis alijs in terris Italiæ celebri sunt nomine, hinc adscitum habuerint genus, ac nomen. Sub Capua olim Plinio, & nostro tempore in Hetruriæ montanus electissima, alibi, quæ suis locis venient recensenda.

Cosentiæ vina.

C EX omni genere vinorum in mediterraneis Calabriæ, nobilium quorundã in agro Cosentino (quanquam perrarò hæc ad Vrbẽ Romam conuehantur) breuem subnectemus censuram. Ciuitas in corde, penè dixerim Calabriæ, Vetustissimæ ob Oenotrijs vsque memoriæ (vt Srabo meminit) septem collibus cõpræhensa, diuitijs pollens, ædificijs delicijs, & omni cultu ornatissima. agri verò amplissimi, à Tyrrheno mari XII. mill. pass. ab oriente verò, vbi mare inter Scyllaceum promontorium, & Iapigium, quasi in viscera Italiæ se insinuat, in duasque dissecat Italiam longas peninsulas, quadraginta mill. pass. Castellis, ac vicis circunsecta confertissimis, fluminibus, præmagno à dextera Crathi, à sinistrisque Buxento, quæ ipsam ambiunt vrbem, diuersisque alijs fluentis, ac D fontibus quaquauersum irriguis. tellus vbique & in montibus, & in planis cultissima, amænissimi colles, frugiferæ valles, altissimarum arborum nemora ad contignationes, & instituendas naues aptissima, & in secessu vltra Crathim iugum, vbi Sal fossicium eruitur. alibi metallorum fodinæ, & auri, Plumbi in monte, cui nomen Niger. & alio loco Bolus armenta; quam nos in libris terrestrium Cosentinam cognominauimus, & luteolam. Frugum insuper, ac electissimarum herbarum, tam in esculentis vtiliũ, quam ad rei medicamentariæ vsum fœcundissima. Equæ summam in ea arguunt & aeris temperiem, & cæli in primis benignitatem, præter amænissima citriorum, olæarum amigdalarumque nemora, & vinearum vndique ornatam seriem, ac sericearum arborum syluas, mel producit syncerissimum, Saccharum, & Manna super omnem terram ele- E ctissima. Pomiferarum verò arborum tanta fœcunditas (vt Varro meminit in I. de re Rust.) vt biferæ quotannis producant poma, vel etiam triferæ vt Plinius libro XV. De vinis porrò lib. XIV. cap. VI. post Falerni, & Surrentini laudes, subdit, Verùm & longinquiora Italiæ ab Ausoniæ mari vina non carent sua gloria, Tarentina, Seberiniana, & Cosentiæ genita, & Tempsæ, & Balbiæ, Lucanaque ante cedentibus Thurijs, & Lagatana, & reliqua inferius dicenda. Cæterùm pro instabili rerum mortalium varietate, cum plura in toto ambitu Calabriæ loca, ac vrbes olim celeberrimas, Sybarim, Thurios, Sybarenam, Tempsam, Lupias, Aulonem,

Sitius.

Fœcunditas.

Fruges.

Vina. Plin.

Mutatio rerum.

Aulonem, innumeras alias legamus aut interijsse in totum, aut degenerasse, vel mutasse non solùm faciem, & cultum, sed & nomina induisse exotica, saracenica, gothica, Normannica, Macedonica, vix hodie Italicis auribus consona; cumq; his exoleta industria, & illarum terrarum, ac vinorum obscurata sit gloria; In Cosentino alioqui agro cuncta hoc nostro tempore sunt florentissima. Præcipuè verò is cultus vinearum in tot vicis, ac castris vbique ita distribuitur, vt seruata locorum, ac cœli ad quenque locum, ac vinorum ipsorum dispositione, nùm cliuos ament colles, an plana, nùm pingue solum, an aridum; simulq. selectis vndecumque terrarum generosis vitibus, ijsq. opportunè in solum Cósentinum translatis, ac cultis; nullo gloriantur carere vinorum genere. Immò non pauca (vt ab optimæ fidei colonis, ac cultoribus illis accepimus) in Cosentino agro propagata euasisse meliora. Certis locis Græca, ac Falerna antiquorum æmulantur, Aminæa, Latinum, Lachrimam referunt rutilo nitore blandissima. Alibi saturo potu, ac colore Vernacia proueniunt, pingui scilicet, & aprico solo, alibi Olygophora in sabulosis, & aridis; alibi suauia Trebulana, alibi potentiora, & Muscatella, & Maluasiæ Candiotæ æmula. quorum in genere audiui nonnulla à trigesimo hinc anno adhuc integra permanere.

Vinorum loca.

Genera.

In extremo Calabriæ, Terra noua, Opedi, Rhegij.

POST nobilem sinum Hiponacteum, quem posteri à Vibona deducta voce, & à clari nominis oppido S. Euphemiæ cognominant; angustior illa Calabriæ pars vsque ad fretum Siculum, non minoribus ditatur gratijs. Passim littora delectabile præbent spectaculum quadraginta milliariorum excursu, tùm arboribus nemorosis, frugiferisque conspicua, Lauris, Cedris, Fagis, Amigdalis, moris; cùm etiam compluribus quæ illam oram adornant, vrbibus, oppidis, ac castris; Vetusta Vibona, Tropæa, Nicodrum, Philicastrum, Sancta Agatha, Rhegium, & Leucopetra in ipso freto promontorium, nauigantibus infestum. Et quod apprimè facit ad fœcunditatem, claris fontibus, fluentis, ac magnis nonnullis fluminibus irrigua, & calidarum etiam Scatebris scatet, immò excauatis alicubi in ipso littore scrobibus, dulces exiliunt aquę blandissimæ. Vnde tellus omni elemento, & australi halitu foueatur, & quà longius à littore ad Appennini cliuos extollitur, lætissima patent arua, pinguia pascua, valles amenissimæ, & inter ipsa iuga magnarum arborum nemora, quæ tàm ædium contignationibus, tam nauigijs etiam struendis amplissimam præbent materiam. Vinorum autem inter hæc prouentus vberrimus omnis generis, quæ adnauigata quanquam proprium non retinent nomen; vt plurimum a vinetoribus sub prædictorum generosorum venundantur censu, Clarelli, Paulæ, Beluidere. Duorum porrò locorum non omittenda historia est, quam partim ex Francicani commentarijs de rebus Calabriæ compilauimus, partim verò ex fidedignis incolarum relatis supplebimus. Extat vlterius in edito colle, quà se Apennini cliuus attolli incipit, Terra noua à littore sex millia pass. quam Marnus fluuius blandissimis aquis adlabitur. Vbi emporium singulis annis percelebre, Sericeis præsertim staminibus habet ditissimum: quà verò ampla patet versus mare planicie, tritici, reliquorumque ceralium, ac vinorum quæ dixi ingens copia fit. Est & Opedum non longe ad radices item Apennini, salubri, editoque colle sita ciuitas, Episcopali dignitate ornata, cui hodie D. Andreas Canutus ex Elpidianis nostris dignissimus præest Episcopus: sic dicta quasi opulenta, & quod ob salubritatem, ac fæcunditatem opem ferat incolis, & vitam. Peramænas autem circum vndique cùm habeat valles, à dextris quidem Tricotio magno amne in omnē planiciem incurrente, minore verò à sinistris fluento, & ex natura fæcundi agri, ac cæli, fœcundissima omnium rerum fit, & cerealium

Terre nouæ.

Cammunia.

Opedi.

A realium, & fructuum, pinguissimis verò pascuis, vt alendis equorum armentis regijs, nulla sint vberiora. Olea præterea, ac vina gignit electissima, & immensa copia, vt simplici cultu condita, ac vili pretio, in finitimas quoque Siciliæ terras, & Messanam, & in Aeolias deuehantur cum multa laude. Inferius vero in Italiæ humero, vt ait Plinius, Rhegium extat olim totius Calabriæ metropolis, non mirum, quia & maris opportunitate, ac cœli, ac naturæ soli omnibus splendet gratijs, salubritate aëris, amplitudine, ac bonitate agri, irrigationibus passim aquarum, pascuis ac vinetis eximiè gaudet. Nisi quoniam nihil ex omni parte beatum, frequentissimis exponitur Pyratarum incursionibus, qui eam per se, & incolæ spoliant, & curatis bonis: quemadmodum hoc præcipuè anno, quo hæc scribimus M. D. XCIIII. miserè deuastatam audiuimus, vina B autem inter generosa connumerant, tùm Plinius lib. xiiij. cap. v. tùm Athenęus lib. I. Rheginum, inquit, vinum Siculo pinguius fit, vt vsque ad annum quintumdecimum vtile permaneat.

Rhegij.

Calabrense vinum in communi.

CAETERVM Calabrensis vini nomine, cùm singula prænarrata à Picentinis, Lucanis, ac Brutijs vina, à communi regione dici possint; inter specialia tamen illa, generosa, mediocria, paucifera: Calabrense ad Ripam Romanam intelligimus communi censu, quod certam condituram (quam conseruam vulgo vocari diximus) ex eiusdem vini decocti portione admiserit. Quapro- C pter consistentia fit plenum præ antedictis generibus, corpore scilicet, ac colore saturo vini cocti in fuluum tendente: multi roboris, ac nutrimenti, ac in bonis lagenis Romæ, perraro non tota æstate seruatur, & in autumnum incolume, & solidum. Non simplex ergo vini genus est: immo quoniam ex collectione plerumque exprimitur plurium simul generum vuarum, crassarum præsertim, & quæ potius frugi auido colono sint quã ad delicias, ob hanc non dubiè partium diuersitatem coctioni subijcitur, quominus vere aduentante, & calore resolui, ac conturbari suspicio sit: quapropter eligendum in Ripæ Thermopolijs consulimus quod adhuc minus maturum, & quod calore aduentante maturescere sperandum, nec conturbari suspicandum sit. Aduehitur id genus nonnumquam ex vicinis sub Neapoli terris, ex Salernitanis pinguioribus, & proximè ex D Capacio, ac Doiani valle decoctis. Frequenter verò ex Cast. Abbatio, Vrso Martio, Acciarolo; Sancto Ioanne, Polycastro, & interdum ex Scalea, & Paula oppidis, Sancto Marco, Sancto Blasio, Citrano, ac vicinius alijs. Vbi scilicet succulentæ magis quibusdam annis gignuntur Vuæ, ac locis planis, quæ adhibitam amant ex coctione, vel despumatione saltem condituram: vnde exiccata, ac absumpta calore illa crassicie, vnitaq; magis ipsarum partium diuersitate, seruentur melius vina, ac firmiùs tolerent nauigationis incommoda. In totum potens id, ac valde nutriens experimur, magnis triclinijs, & in familiam distribuendum, Vtile & operarijs.

Substãtia partium varia.

Coctionis modus.

Qualitates & vsus.

Siciliæ vina.

E

SVB antiqua olim apud Siculos superstitione, tribus maximè numinibus, ac gratijs illa insula gloriabatur, vt Diodorus item antiquus eius gentis auctor memoriæ prodidit. Cerere, pro incomparabili messium, ac rei frumentariæ fœcunditate, vnde Siciliam Romæ horreum, vt Strabo meminit, vocauère. Baccho quod optimis vinis esset frugifera, & Apolline Thermite cognominato, ob salubres, quibus passim scatet aquis ad valetudinem, ac multas profligandas ægritudines. Ad aliquem verò historiarum de vinis eius ordinem, tripertitam

Siciliæ Tres valles.

inuenimus hanc insulam in treis amplas regiones, quas accolæ Valles appellãt, tribus maximis promontorijs, quæ totam in angulis muniunt insulam, terminatas. Duæ primæ à Demona nuncupatæ, & à Noto valles vniuersæ Insulæ basim, quæ à Peloro promontorio ad Pachinum interest, diuidunt, ac rectà per mediam lineà ad Salsum vsque montem terminant, tertia hinc de Mazzara, vbi hæc insula ad Lilybeum vsque promontorium, nunc Caput ferreum, coangustatur, reliquam partem compræhendit, tyrrheno superius mari, Africo inferiùs ambiente totam. In Regione Demona, quæcumque nominis fuerit significatio, prima statim se se offert Messana vrbs nobilissima, tùm portu amplissimo, cùm etiam agro, qui longè secus fretum, & infra terram ad radices vsque montis Aetnæ extenditur. Ac tria in eo memorantur vinorum genera, que antiquis erant præcipua, auctore quoque Plinio; Aminæum, quod Galenus in primo de Antidotis, tenue decernit, & album, ac Aminæo apud Neapolim celebri præferendum, deinde Mamertinum, & tertium Taurominium: quæ singula in collibus, qui iuxtà fretum, & in Calabriæ fronte gignuntur. Mamertinum, quòd item Messinense veteres Insulani dixerunt, antiquo quodam Martis nomine apud Siculos dictum est, ac præstantissima æmulatione (vt idem ait Strabo) cùm Calabriæ vinis contendit. Taurominium verò, vbi nunc Sauoca, & Nasson oppida, quæ eodem tractu viginti mill. passuum à Messina distant. In quo propterea littore permulta extant vinorum emporia, quæ Baccheria etiamnum vulgo à Baccho appellant, ex quibus percommoda nauigatione, magnis inuecta dolijs vina ad proximos Messanæ portus delata, in Italiã, ac Romam transfretantur, & in alias terras. Verùm nostro tempore, amplificatis vbique vineis, ac cultu aucto, illis omissis diferentijs, complura, ac maiori copia ex vniuersa insula aduehuntur, alia robusta, ac generosa, quæ Calabrensibus, vt dictum est, non cedunt: flaua, aut fuluo colore igneo; alia mediocris roboris, austera aliqua, admodum tenuia, & alba, perrarò rubra. Certum est, quòd ex crebris Aetnæ incendijs, vbicumque pingues ex eis defluunt cineres, inpinguant agros, ac vineas mira fœcunditate, vt ex Cataniæ potissimùm agris, ac vinetis planè patet.

In Regione Demona.

Amin. vj.

Mamertinum.

Taurominium.

Baccheria & oinopoliam.

In Cataniæ agro vina.

CIRCA Cataniam autem colles cùm vinis abundent, tam robore pariter quàm copia probatissimis, hoc alterum argumentum (inquit Strabo) præbent nobis in causa bonitatis, quoniam assiduo cinere, qui iugiter ex Aetnæ incendijs in subiectas proximè terras, & circà Cataniæ agros præsertim defluit; ipsi agri, ac colles ex imbrium postea madore impinguantur, ac à solis calore vim concipiunt magis frugiferam, ac vegetali succo implent vites, gignendis optimis vinis idoneo. Quam similiter causam de magnis circà Vesuuium vinis, ac Græcis tam generosis dedimus: ex subiecto illis collibus naturali igne, ac fomite sulphuris, vegetari vites succo inclyto, vt grandia eiusmodi gignant vina. Sub Catania autem ad fretum, quo perampla se se aperit planicies ad occidentem, portu, ac frugiferis vndique collibus conspicua; ex multis vicis, ac vinetis maior habetur vinorũ prouentus, eaque magna ex parte Calabrensium more cõdita, fulua, ac robusta, pro ipsa commoda nauigatione permagnos prębẽt vniuersæ illi viciniæ quæstus. Taurominij autem, ac Mamertini, quæ generosa diximus vina, æmulari tradunt laudem, quæ in eodem littore sub Sauoca, & Nasso gignuntur, & quæ ad Scalettæ oppidum, & circà frugiferos Cenobij Sancti Placidi colles leguntur.

Cinere Aetnæ fertiles.

In val-

A

In Valle de Noto vina in Sicilia.

A Noto autem cognominata est hæc altera regio, ab eius nominis oppido ad Pachini promontorij radices, quod mutato à posteris nomine Caput Passarum est dictũ, à facili exinde transitu: sicut & Notum mutato item nomine videtur antiquis fuisse Netum. De quorum nominum ambiguitate, & de quorundam cum his aliorum locorum varietate mirandum non est. ob situm enim huius Insulæ percommodum exteris nationibus, à fœcunditate agri simul atque cœli benignitate; vix vllam reperies terram, quæ tot alias sustinuerit excursiones gentium, tot tyrrannides, tot alienigenarum imperia, à Cretensibus B prima hominum memoria occupata, quam Minoidam propterea vocauere; expetita antiquis Græcis, subacta barbaris, & Cartaginensibus, mox à Romanis exculta, & demum à Saracenis deuastata, à Normannisq; oppressa; vix vllam vnquam seruauit decorem, aut proprium locorum nomen, quin aliquam adhuc suboleant barbariem. Idem sensisse visus est Medicus Siculus Iacobus Præfectus cognomento Netinus, qui Paulo IIII. Pontif. lepido inter amicos dialogo varia intertexuit vinorum genera, ac de Netino, inquit. Vinum Netinum à Neto vrbe antiqua Siciliæ, valde generosum est, & fuluo colore, quod producitur in agris vitiferis, Granerijs, Lorferijs, nec non in valle Vassellia.

Vinum Netinum.

Syracusani olim agri felicitas.

C

INFRA Cataniam, eodem tractu, & in ipsa freti latitudine, vbi olim Syracusa florentissima vrbs, sapientia olim, dominatu, & omni cultu humano; satis attestantur historiæ insignem agri fœcunditatem, vt quæ monitu quodam oraculi ædificata, futura esset opulentissima. Factumq; est, vt, cùm Syracusanæ diuitiæ in prouerbijs iactarentur incomparabiles non modò regiam diu obtinuerit Siciliæ potestatem; verum etiam ob amplissimi portus, ac maris opportunitatem, in Italiam, & in Græciam suum propagauerit imperium, donec tandem memorabili exemplo, in ipso belli Punici discrimine debellata, meminit. Plutarchus M. Marcellum Imperat. ex edito loco tantam magnificentiam conspicatum illachrimasse, quæ in arbitrium paulo postea militum submittenda, D foret paruo momento diripienda, ac incendio absumenda. Quæ ferme communis est mortalium rerum, ac terrarum labes: vt non mirum postea in complures vicos dissecta, quanquam nunc defectu incolæ defecerit simul & ille frequens cultus; adhuc tamen in pinguibus illis aruis vetusta repullulat fœcunditas, & cura, vt vini, ac olei, ac cæterarum frugum præbeant etiam in externas terras magnam copiam. Sed vinum præ cæteris Syracusanum nomine, obtinet apud Melitenses equites principatum.

In valle de Mazzara vinorum fœcunditas.

E A Media Insula, vbi mons eminet exactè Salsus, ac fodinæ Salis habentur vberrimæ; duo inter varios aquarum riguos defluunt flumina. quibus pulchra naturæ partitione, altero in Tyrrhenum mare, altero ex aduersum in Africum mittente, hæc tertia regio distinguitur, quæ ad Lilybeum vsque vtroque mari clausa, à Mazzara vetustra in australi littore vrbe obtinet nomen. Tota aprica, ac præter Ennam montem, qui præaltus in media insula tanquã primaria Arx, æquis ferè spatijs tria illa angularia respicit promontoria; amplissimis longè, lateq; patet aruis, nullo nemore, sed frugiferis passim arboribus, ac viniferis est conspicua, quare & nonnullis splendet vrbibus, oppidis, ac castris

Salinæ.

innumeris. Quibus cùm communia sint naturæ beneficia, quòd frugiferæ sint, ac cerealibus cunctis abundent; quæque tamen peculiaribus suis celebrantur gratijs. Thermæ vrbs, quòd ab Himeræ reliquijs blandissimis foueatur Thermalibus aquis, & vbi longe secus littus vinorum Baccherias, ditissimasq; exercent Sacchari officinas; Panhormum, quòd regali sede, & omni cultu splendeat nobilitatis; Segesta, & Sacca quòd calidis similiter foueantur aquis, vbi & specus altissimus exestuat salubrium vaporum. Drepanum, & iuxta Ericis mons fœcundissimus, ad cuius radices scribunt Siculi, vinera haberi vberrima, quorum vinis Melitenses, & aliæ classes quotannis muniri soleant. inter quæ vina tùm flaua, cùm fulua, generosa haberi, quæ Boccasia illo idiomate appellant. In Meditarraneis Camerina antiqua vrbs, & Camerata vltrà Agrigentum frugalissimæ, quarum in vinis eximiam conscribemus fœcunditatem.

Sub Thermis.

Ad Drepanum.

Boccasia vina.

A

B

Panhormi, & Montis Regalis vina.

PANHORMI Ciuitas cùm dignitate, ac magnificentia ædium, & magnitudine agri splendeat, & firmissima statione portus, vnde illi nomen; & nonminus arte, ac industria ciuium polleat, inter hæc studia vinetis prædita est Vbertimis, ac deliciosissimis. Ant. Francisco cognomento à Napoli patricio Panhormitano narrante, mihi olim amicissimo. Præsertim ab ea parte micio ra præditus est amœnitate, quà molli cliuo ad Montis Regalis colles protenditur, sub quo spatiosa patet planicies, in eaq; cultissimæ, & à dextris, & à finistris extant vineæ, deliciosaq; passim pomaria, quæ virentibus consita citrijs, ac frugiferis alijs arboribus, scænico opere, ac topiarijs ornata, intercurrentibusq; viuarum aquarum fontibus irrigua, eximiam omnia præseferunt amænitatem. Quapropter vina quidem nobiles ciues nõ profitentur venalia ad alias terras, sed vltrà communem vsum, cùm abundè habeant flaua, rubicunda, Muscatella, ac translatis ex Candia Vitibus Maluasias conficiant amabiles; non pauca, vt audio, vinorum supplementa ad Melitenses proximè transmittunt equites, ac validissima non minus ad instruendas militum classes opportuna. Breui elencho Iacobus Præfectus Siculus de his vinis hæc habet: Vinum Panhormitanum clarissimum, album, leueq; ac gustui gratum, Pictano simillimum. Felicissimæ porrò auræ Mons Regalis, qui Panhormo ab australi conspectu ad quatuor millia pass. supereminet, nobili cænobio, & Archiepiscopatus dignitate, opulentaq; diœcesi celeberrimus, cui nunc Ludouicus de Torres Rom. Archiepiscopus dignissimè præest. Quæ illi subiacet planicies, ac lenes colliculi, nemorosis vndequaque Oliuetis, ac vineis diuites; vel hinc optimum præbent argumentum de suorum vinorum bonitate, deq; cæterarum frugum copia, & quæ pinguissimis pascuis prædita sint; quòd hæc diu loca, ceù grata posteris Siciliæ regibus diuortia, fuerint omni solertia, ac magnificis ædificijs exculta. quorum mira adhuc in illa planicie extant vestigia, lata ambulacra viarum, longa porticum series, ac excurrentes passim rigui, fontesq; quæ maiorem inter vineas, ac viuaria præstant gratiam.

Mons Regalis.

C

D

Sub Camerata generosæ vites optimis vinis.

RECTA hinc in mediterranea, inter Panhormum, & Agrigentum Camerata extat ciuitas, comitatus dignitate, & sub ditione Herculis Brancifortis Ducis titulo Sancti Ioannis decorata. In cuius agris, ac peramæna planicie, quam Lutomarranum Vulgari illo idiomate appellant, collibus hinc, atque hinc editis, miram narrant vinearum fœcunditatem, in quibus vites sint robustæ, ac toto caudice arboris instar, quas centum numero commune dolium

E

impleant

A impleant Romanum, decem cadorum. Amplius ad confinia Cameratæ, vbi Sparasia Vicus, propagatas asserunt vites inauditæ fœcunditatis, quæ ad complexum vnius hominis magnitudine, tanti essent prouentus, vt decem singulæ dolium identidem musti redderent; ac vili precio singulum scutato vno cum dimidio venundaretur. Vino potentissimo, colore pluri ex parte rubro, gustu, atque odore periucundo: & quod ad multos annos benè ferret vetustatem.

Terræ Nouæ vina.

TERRAM Nouam ad mediam Insulam, situ australi, nobile oppidum, cùm sint qui scribant antiquam fuisse Heracleam, delubro olim Herculis C claram; id quidem haud perperam negat Fazelus Siculus, quia Heraclea à Ptolomæo vltrà Himeram hic amnem, quem Salsam hodie vocant, appingitur; hæc autem ad Vallem de Noto potius attinet, & vt nouiter accepi à Reuerendiss. Minorata, & Theologo Frat. Matthæo hinc oriundo, à prima vsque memoria (vt dictum est) cùm Cretenses has obtinuerint sedes, hoc loco Minoiam vrbem à Minoe Rege æditam fuisse, quod mira arguunt antiquitatis vestigia, sepulchra subterranea vetustissima, in quibus vasa cinerum, Lithostrata Græca, Turrium lapide quadrato fundamenta, caracteres ac signa incognita, Aenea numismata longo æuo consumpta. Terræ nouæ autem expulsis hinc Sarracenis cùm subierit nomen, ac ducali dignitate à Regibus Siciliæ ornata fuerit, nostra potissimùm ætate, ex eadem Ducum sobole Simeo- D ne Tuttauilia S. R. E. Cardinali splendet illustrior. Cùm portuosa verò sit in ipso mari Africo, amplissimam erga mediterraneas terras, habet planiciem, quæ mollibus hinc inde cincta collibus, ac amne per medium, influentibusq; riguis irrorata, & agri amænitate, & vbertate, cerealium cunctarum, ac tritici præsertim copia, vinetisq; ac vinis generosis valde abundat.

Heraclea

Minoia.

In Aeolijs, Insulis vina.

SOLI naturam, si non eam fœcunditatem, sequuntur Aeoliæ Insulæ finitimæ Siciliæ. Quæ septem olim numero, vel nouem nostro tempore, omnes aut plus aut minus igniferæ, & assiduis sub terra flatibus, ac mugitibus re- E sonant, vndique cauernosæ, atque asperæ, quare in eis Aeoli ventorum regis finxit Homerus, & tota antiquitas regiam, quod & Virgilius cecinit in pri. Aeneid.

Aeoliam venit, hic vasto rex Aeolus antro, &c.

Liparæ.

Inter has præstantior, ac maior Lipara, vnde & Lipareæ omnes cognominatæ, decem milliariorum ambitu, & cùm craterem habeat ingentem à situ insulæ Australi, qui cum incendijs magni Aetnæ consentit, ac frequenter ignem similiter, & flammam, ac perpetuò fumum emittit; cæterùm fæcundis admodum collibus, ac vinetis abundat, ex quibus vinum gignitur, pro subiecto soli calore syncerum, quod cum Mamertinis Siciliæ comparandum, adnauigatur in varias Italiæ partes cum multa laude, ac cum Siculis obtinet precium. Scatent & F aliquibus locis aquæ calidæ saluberrimæ. At quoniam nihil omni ex parte bearum, cùm veterum attestetur historiæ ab intimis barathris excitatos ignes exarsisse hanc insulam horrendis modis cum ipso mari, (vt Strabo meminit) ex grauissimo olim eiusmodi incendio perterriti insulani accolæ, ac extremum timentes exterminium; voto fæminarum restinctum tradunt, eaq; propter eorum mulieres perpetuò vitam suscepisse abstemiam, ac nephas putant bibere vinum. Strongile à rotunditate sic dicta, secundæ laudis habetur, & mediocriter fœcunda, proq; mediocri passim calore, & pro salubri temperie, antiquis pro-

Strögile.

pria regis

pria regis sedes habita, Strabonis item, ac Plinij auctoritate Dindimæ, quasi geminæ, duæ aliæ. Vulcanus inter primas perpetuis exusta ignibus, & Vstica, vt sonat nomen, quæ confragosis propterea scopulis, ac pluri ex parte ob crebras Piratarum excursiones, qui sub his antris habent latibula, incultæ, ac desertæ fere incola apparent. A

Dindimæ Vulcani Vstica.

Melitæ Insulæ vina in mari Siculo.

CELEBRIS semper nominis extitit Melite Insula, quæ modici ambitus, nec sexaginta excedens millia pass. tantundemq; a Sicilia distans, ab Italiæ autem extremo octoginta mill. pass. commemorata sæpè in historijs, & in sacris litteris, B. Pauli miraculo semper venerabilis, quo primùm loco è graui naufragio scalam habuit, eius adhuc nomine celebratur. Arido solo tota ad meridiem exposita, cæterùm irrigua passim fontibus, ac fœcunda agris, tritico, omni genere cerealium, & gossipio abundans, & vinis. Caniculis, ac pusillis Canibus gignendis natura idonea, quos vbique propterea Meliteos cognominat Cicero, & Plinius, & alij. Fertilem appellat Ouidius in Fastis. B

Cala. San. Pauli.

Meliteica res.

Fertilis est Melites, sterilis vicina Cosire
Insula, quam Lybici verberat vnda maris.

Fœcundissima verò facta est nostro tempore, cùm dicata Sacris Sancti Ioannis militibus, ac regia sedes venerandæ huius religionis constituta; munitissimam contra prædones maris tenet classem, ac extructa in eá nouiter vrbe cum pugnatissima arce, inexpugnabile facta est Reipub. Christianæ propugnaculum, vt cùm eam Solimanus Turca anno Salutis M.D.LXV. cum ingenti classe tricentarum nauium obsederit, eam felicissimè fugauerit, ac ferè oppresserit totam; ad perennem Saluatoris nostri gloriam. Nec mirum, pro assidua nobilium militum ex omni cætu christicolarum statione, quin iam superauerit antiquam Rhodon, tam robore; quàm fœcunditate cunctarum rerum, vinetis opportunè, ac viridarijs exculta, vt iam magnæ non inuideat Siciliæ. C

Sardiniæ Insulæ vina.

SARDINIAM nominat Strabo omnibus in rebus felicem, præsertim ob tritici, ac cerealium fœcunditatem, nec minus hodie scriptores agris vberrimam tradunt, & quasi alteram Siciliam, & quæ optimis ex natura soli abundet vinis, vt plurimum albis, & crudis. Nisi duo ex aduerso repugnarent; tùm quia insula in terris, quæ maximè essent vberes, morbosa reperitur (vt idem Strabo meminit) æstiuis præcipuè caloribus. tùm (quòd parcant boni incolæ) ob communem illius gẽtis ingnauiam, qui ociari secum permittunt seminarios agros, & ad hoc etiam tempus incultos plurima ex parte relinquunt: cùm sint vt plurimum ad venationes dediti, syluas generosarum arborum feraces frequentant, ac ad naues extruendas, & contignationes ædium colunt, magnasq; ipsarum rates ad Vrbem Romam, ac ad alias partes transmittunt. Immo cùm vinis ex educatione non adeo vtantur (quanquam hodie non parum ciuiles amplectantur mores) sed contenti communiter aquæ potu sint; non mirum nec vineas plantant, nec ferè vllum tenent vinearum cultum, ac præter arboreas certis locis vites, rustica potius ex labruscis exprimunt vina. antiquitùs autem cùm ob assiduam Romanorum militiam, ciuilia nonnunquam studia sectarentur, & non paucas haberent ciuitates, quas Ptolemæus, ac Plinius commemorant; præcipuæ inter has sunt hodie Calaris, felicior aura, & in fronte Italiæ, cu sinu Calaritano, ac portu satis commodo: exinde Oristanæ regio, cum Rosano castro, superius in ora Sacri amnis Pisanum cum portu; Biuosa, & ab D E

Ecclesia

A Ecclesia cognomine oppidum. Situ porrò boreali Saſſaris, natura, & cultu etiam frugifera, Aligherium, Caſtrum ſanctæ Reparatæ ad Tenium flu. Longheria, Caput Sardum, Villa Noua, ad orientem Olbia, Giuliola, & mediterranea magis Liſſa, Valeria, & Gelas. Quæ terræ propterea non mediocri gaudent fæcunditate, tam cerealium frugum, quàm olei, & vinorum copia. Quæ frequenter alba colunt, vt ſuapte natura proueniunt, ac cruda, nec non rubra habent nonnulla, quæ ex ſimplici in torcularibus ebullitione, vel mediocris, vel admodum leuis ſubſtantiæ redeunt. Iuſulanis relinquenda, nec vlla, quod ſciam aduehi in Italiam audio.

Corſicæ Inſulæ vina.

B

ALTERAM Tyrrheni ex adiacentibus Italiæ inſulam, quam κυρνόν Græci, ac poſtea Latini Corſicam dixère; geographi ſcriptores ferè per totum deſcribunt aſperam, ac nemoroſam. Vt vel ſaltus certis locis difficiles occurrant, qui non niſi per manufactas, ac ſcalpellis vias, inacceſſi ſint; vel altis nemoribus obſiti montes, fagis, pinis, Ilicibus, quercubus, abietibus, ſuberibus, caſtaneis, idq; genus arboribus vmbroſi, ac ſylueſtrium animalium latibula appareant, & quæ copioſam præbeant materiam ad ædium, ac nauium extructionem. Communis verò cùm ſit naturæ diſpoſitio cunctis rebus, ac locis, vt cœlum natura, & terram, & mare, & locum ipſum diſponat vbique mortalibus ad benè viuendum, & ad frugalitatem; quanquam hæc inſula tam C aſpera montibus, ac nemore ſit; amænas tamen paſſim habeat planicies, magniſq; irrigua ſit fluminibus, vallibuſq; interſecta, vnde felicem vndiq; à marinis captat auram; concludendum erit, quòd vbi requiſito non careat cultu, & vinis, & cæteris frugibus producendis aptiſſima ſit. Quapropter vbi ex incultis, hæc tellus ſeſe aperit in apertam planiciē, confertiſſimis oppidis conſpicua ſit, ac pinguibus vbique campis, vinetiſq; ornatur. Cum lacu in medio ferè inſulæ, qui præter ſalubrem auram, & ad vbertatem maximè confert: ab eius præſertim dextera parte, quæ perampla regione, ac comitatus dignitate ornata, a Nebio hodiæ, quod Cirſum Ptolemæo, principali ſede nuncupatur optimis inter cæteras fruges vinis abundans, præſertim iuxtà Vicum Farinulam, & non longè, vbi poſtea Sancti Florentij oppidum, ad cuius ſinum complu- D ra quotannis conuehuntur vina, ad nauigationem opportuna. In conſpectu verò inſulæ occidentali, vbi nunc Calui nobile oppidum, ac agro non vinis modo, verumetiam omni frugum genere, ac paſcuis præditum eſt pinguiſſimis, Et non minus illi conterminus Bolagnæ ager, in quo & natura ſoli, & cultu abūdè admodum, & vini, & olei, & aliarum frugum prouentus ſit, quas magno quæſtu ad Genuam, & ad vicinam oram Liguſticam tranſmittunt. A ſiniſtra verò eodem tractu, vbi promontorij Caput longè in Liguſticum mare protenditur, Sacrum propterea Ptolomæo nuncupatum, ac poſteris nautis Caput corſum, quanquam loca ſitu ſint aſpera, pro aſſiduis tamen Ianuenſium comertijs, aliquo adhibito cultu, quas gignunt fruges, & vini, & olei ſi non copia, bonitate quidem cum Liguſticæ oræ vinis comparari poſſunt. Qualia præcipuè à E Brando vico Romam conuehuntur, & cum his nonnulla, quæ à delectabili ſapore Corſum Piloſum cognominatur, quoniam (ſicut læui quodam palpo animalibus dicitur, alliſciare il pelo (quæ dictio vix alia Latina voce exprimitur) ſic id vinum leni guſtu applaudit linguæ. In vſu idcirco ſub dulcium cenſu, quadrageſimali præſertim tempore admodum frequenti. Alia quædam vina à Petra nigra dicuntur, à portu, ac ſcopulis littorum, quæ in occurſu boreali nigra apparent. Verum nulla exactè dulcia, quin immo pungenti, ſuccoſoq; guſtu, quem Cydonite dicunt, odore, pro adſtrictionis gradu ſunt non admodum fumoſo.

Nebij comitatus.
Farinulæ,
S. Florētij
Calui.
Bolagnæ.
A cap. corſo.
A Brando.
A Petra Nigra.

moſo. Per æſtatem idcirco minus vtilia quandoquidem vſu comportum eſt, A quòd nouellis vuis ex acreſta matureſcere incipientibus, in fine Caniculæ, annua ex his vina manifeſtè alterantur, acumen contrahunt, Stomacho per illud tempus grata, conualeſcentibus extenuatis concedenda, & his qui cauponum delectantur lenocinijs. *Adiacij.* Adiacium hodie ſitu inſulæ meridionali, celebris ciuitas, mœnijs, ac portu munitiſſima, ac pinguibus culta agris ad mediterraneas vſque terras, nobili incola ornatur, nullis caret naturæ gratijs. Et cùm vinis abundet & fuluis, ac validis, necnon rubicundis, ac nigris cultu Italico, permulta ex eius portu quotannis ſoluunt nauigia onuſta vinis, quæ Corſi, ac Petræ nigræ nomine in ripa Romana obtinent principatum. Celebres autem cùm eſſent olim coloniæ, *Alleriæ, Marianæ* Alleria poſt caput Corſum regionem, & infrà mediterraneas terras Mariana, quanquam hodie dirutæ, ac Epiſcopatus retineant B dignitatem; vtrobique ampliſſimæ diœceſes, confertiſſimis oppidis, ac vicis excultæ, frugiferis admodum lætantur agris. *Caſacæ, et Saganæ.* Et has inter Caſaca, quæ agro, & incola celebris, nullis inſulæ terris, nec vinorum copia cedit. Et non minus ſub Saganæ diœceſi, epiſcopali ſimiliter dignitate prædita, caſtris, ac vinis, & omni frugum genere, vinetiſq; præcipuè, & mellis, & paſſulis ſub ſole vuis multa gaudet fœcunditate.

De vinis ab extremo Italiæ ad mare Superum.

OBSERVAVIMVS de communi natura, ac prouentu vinorum in C varijs Italiæ partibus, vt quæ in ortum hybernum, ac meridiem porrecta, ab Alpibus incipiens perpetuis Apennini iugis vſque in fretum Siculum dirimitur; ſicut expoſitas ac ſitu ipſo à mari hoc infero tota apertè ſubijcitur ſolis aſpectui, & aprica dicitur; *Vinorum genera a partium, ac ſoli diuerſitate.* ſic à ſiniſtro Appennini iugo ad ſuperum mare opaca, ac frigidis Boreæ flatibus expoſita, neceſſariò diuerſam ſortita eſt diſpoſitionem gignendis vinis. Bacchus enim amat colles, & apricos ſoles, minus in planis, ac vmbroſis proficit. Quapropter ad hanc oram Tyrrheni maris apricam, cùm generoſa paſſim inuenerimus generari vina; è conuerſo conſentanea ratio fit, quòd mitiora vltrà Apenninum, ac naturaliter minus matura gignantur. Generoſa quidem Falerna, ac Græca ſolum ad hanc oram meridionalem genita habemus: at vltra Apenninum, quà defluit per amplam, ac D imam planiciem Eridanus, ſubinde in Flaminia Prouincia, in Picenis, Vmbria, *Adriatico mari.* Aprutinis, Apulia, & in reliqua hac Calabriæ parte, quæ Hadriatico mari alluitur; mediocria progigni vina, ac craſſioris ſubſtantiæ, ratione ſoli, ac ſub frigida cœli aura experimur. Specialem nihilominus, & à cœlo, & à ſitu quorundam locorum gratiam fateri oportet, in quibus certas fruges videmus, ac vina produci generoſa, quemadmodum in hac extrema Calabriæ ora videre eſt: quæ ſiue à cœlo, ſiue à Vegetali maris aura fœcundetur, vbi ad meridianum aſpectum bifurcata ampliſſimos ab Scyllaceo promontorio ad Iapigium in fines Hadriatici, ac Ionij maris initium pandit ſinus, ac tellus ipſa pariter dirempta, ac circunſecta firmiſſimis montibus, nemoroſis, ac lapidoſis viſitur; E non minus frugifera, ac vinis abundans naturaliter habetur. Verùm, vt tractu temporum mutari cuncta videmus, & terras, ac loca ipſa aliam induiſſe faciem, vnde defecit in eis ille cultus terrarum, nec ea eſt illorum locorum, nec ſcriptorum quæ olim erat celebritas; ſatis tamen præclaras de eorundem fœcunditate habemus ex antiquis auctoritates, *Horatij locus.* Horatij in primis, qui circa Aulonem, & Tarentum in Calabria, loca ſaluberrima, ac melle, oleo, & vino frugaliſſima; ſe vltimam deſiderare ſenectam agere meminit II. Carminum ode VI. inquiens.

Ille

A

Ille terrarum mihi præter omnes
Angulos ridet: vbi non Hymetto
Mella decedunt, viridiq; certant
Baccha Venafro.
Ver vbi longum, tepidasque præbet
Iuppiter brumas: & amicus Aulon.
Fertili Baccho minimum Falernis
Inuidet vuis.

Et in eandem sententiam Martialis libro Epigrammatum XIII. Picentinum comendans vinum, ait.

Nobilis, & lenis, & felix vitibus Aulon.
Det pretiosa tibi vellera, vina mihi.

B

Sed tamen quæ Aulon? ex recentioribus Antonius Galatheus cùm de Iapigia solo patrio, à centessimo hinc anno conquisitè scripserit historiam, ingenuè fatetur se haud certam de Aulone iam deleta funditùs, nactum esse interpretationem. Francicanus in tota Calabriæ descriptione, ne verbum quidem. At ille coniectura forsan inquit, circà Tarentum intelligenda sunt loca, quæ pinguibus campis, vinetis, oliuetisq; & lætis etiamnum pascuis à Virgilio celebratur, II. Georg.

Aulon, et sua Vina.

Tarenti vbertas.

Saltus, & saturi petito longinqua Tarenti.

Patet & eiusdem Horatij circunscriptione, dum proponit, Regnata petam Rura Phalanto: à ducis scilicet nomine Cretensis regis, qui Tarentum occupauit, & instaurauit. Vel idem Caulonem, & Aulonem intelligendum, C, addita, vel dempta Littera, de qua in III. Aeneidos idem Virgilius, qui hæc vidit, & circunscribit loca, d.

C

Caulonis.

Caulonisque arces, & naufragum, Scyllaceum.

Loca vinis gignendis etiamnum vberrima. Vel, vt idem Galatheus putat, Aulonem, quæ & Lupias ad oram Hadriatici maris Ptolemæo teste, XXIV. mill. pass. à Brundusio. Vbi quanquam saxosus ager, olæas tamen, & fruges habet vberrimas ac vina tam fulua, quàm aureo colore, quæ cum Cretensi vino certare possent. Cæterùm ex Strabonis historia Aletium, seu Lictium antiquis intelligendum, quas & Lupias intellexisse videtur is libro VI. quod nostra florens hac ætate oppidū, pinguibus agris, frugibusq; ac generosissimis vinis abundat. Verumtamen circà locum & nomen haud satis concordes inuenimus auctores. Ptolemæus vt dixi, Lupias in ora maris: Strabo in mediterraneis ponit, vbi nunc Aletium: Galathæus eandem intelligit Aletium, & Lupias vrbem, cùm vtrobique easdem assignent oriri fruges, ac vinorum multam gratiam. In summa tandem de terris in Calabria, quæ vinorum antiquam habuerint laudem, repetenda Plinij auctoritas est, quam paulo antè proposuimus, ex lib. XIV. cap. VI. eamq; deprauatis codicibus restituemus; cùm celebratis Falernis, Rhetijs, Lunensibus, Latinis, alijsq; generosis, subdit. Verùm & longinquiora Italiæ ab Ausonio mari non carent gloria, Tarentina, & Seruitiana (hic locus non dubiè corruptus, ac Siberiniana reponendum) quæ vt Francicanus, vetusta, ac nobilis hodie vrbs, Archiepiscopali sede ornata, ab Oenotrijs condita auctore Stephano, quam ineptè Vulgus Sanctam Seuerinam appellant, in saxeis quidem rupibus, cæterùm in vinis, præter omnem aliarum frugum copiam, vberrima est, vt meritò à Plinio inter generosa sint adnumerata. qui subdit, & Cosentiæ genita, & Tempsæ, qualia in Cosentino recensuimus, & Babiæ (reponunt correctores Balbiæ, exoletæ tamen apud eosdem memoriæ) Lucanaq; antecedentibus Thurinis (Therijs scilicet vinis) qui populi atque vrbs inter duos amnes Plin. ait lib. v. Crathim, & Sybarim, agro, ac omni vinorum genere Vberrima, ac post direptionem instaurata, Terra noua propriè

Lupiæ vrbs.

Aletium, siue Lictiū an Lupiæ.

D

Plinij locus restitutus.

Seberiniana vina.

E

Sancta Seuerina.

Balbiæ.

Thurij, seu Terra noua.

nuncupata est, agro campestri, sed admodum fertili subdit. Omnium verò eorum Lagarina (Lagariana) maximè illustrata Messallæ potu, ac salute (quam horum vinorum potui referret acceptum, Lagariana non procul Cruento, à Lagaria olim vrbe (Francicano) propè Cistarnum fluuium: à quo & vrbs antiqua corruptum obtinet nomen, nā Cirnistasum hodie vocant, à mari supero mill. pass. sex. à Thurijs decem. de cuius vini prestantia & Strabo meminit libro v i. Post Thurios (inquit) Lagaria est oppidum; vnde Lagaritanum vinum, nobile, dulce, & molle, mirifice à medicis commendatur. Et Athenæus, Lagaritanum vinum tenue, & optimum est, validum, & densum. At vbi inquam tanta vini gratia, & vrbis, quę olim inter maiora Calabriæ propugnacula celebris? nec mirum, nam, & incolis hodie destituta nullum (vt audio) seruant agrorum cultum, nec vinearum vllū etiam remansit vestigium, donec admoneantur ejus loci principes, vt tantam rerum frugalitatem curent instaurare.

Lagaritanum vinū

In *Apuliæ terris communia vina*.

IN reliquo Calabriæ tractu, ab Hydrunto, ac inclyto Brundusij portu ad Garganum mentem per L X. millia pass. quà præsertim Appenninus latè magis se se aperit in Apuliam planam, permultæ extant ciuitates, ac terræ nobiles, quæ quanquā omni frugum genere fœcundissimæ sint, certos tamen de eis non habemus scriptores. Nisi quæ saltem fama celebres, Barium, Aqua viua, Noia, Bitontum, Malfeta, Canusium, Andria, Barleta, Sypontum in sinistro Gargani sinu diruta, vbi nunc Manfredonia: omnes ceralium prouentu, præsertim tritico frugalissimæ commemorantur, pascua habere pinguissima, ac lanarum exinde, Sericarumq; arborum immensos quæstus, Olearum verò, ac amigdalarū syluas amplissimas, quæ & bonitate, & copia totam satiant Italiam. Nec minus vineta habent vberrima, quæ vbi præsertim incolarum non deest industria, vinorum cōplura producunt optima genera, quæ cùm mediocris sint vsus in proprijs terris, in transmarinas, ac Venetias vbique, cum alijs frugibus, oleis, atque amigdalis conuehuntur immensa copia. Olearum verò mira vetustas, ac magnitudo quercuum instar procerrima, & quod earum fœcunditatis est argumentū (quod in Tyburtinis non video, nec in Sabinis olæis) ob assiduos (vt reor) in Apulia calores, Gummi hic oleæ exudant optimum genus, quod Chirurgi Gummi Elemi appellant, Gleba pinguis, ac myrhæ instar fragranti odore. vt non solùm in vnguentis probandam existimem, vtq; applicata simpliciter cerati instar tumores discutiat, emundet sordida vlcera, ac carnem inducat ad cicatricem; verumetiam & in prunis conspersa, suffimentum balsami in cameris edit gratiosum, superans Thuris, & ex Stacte Myrrhæ fragrantiam. quod Reuerendiss. Andriæ Episcopo Lucæ Antonio Resti Barolitano acceptum refero.

Gummi coleārū Gum eleni.

Circa Montem S. Angeli, Garganum antiquis fœcunditas.

GARGANVS mons, qui posteris à Sancti Michaelis Archangeli apparitione, ad fines Apuliæ, & Aprutij, à sinistro Appennini humero xx. millia pass. in mare protenditur, ac ingens facit promontoriū, vt ipsum vocant Plinius, ambitu ad centum triginta mill. pass. spatium occupat magnæ prouinciæ, ac præclaris multis dotibus celebris est. Nam quanquā præaltis alicubi iugis salebrosus eminet, vbi densis occupatur syluis, vbi inaccessas habet rupes, & vbi in amplas se dilatat planicies, humanioresq; attolit colles passim irriguis fontibus, qui ad radices nonnullos pariunt lacus. ac Varrani inter alios Lacum triginta mill. ambitu piscosissimus. Castris opportunis locis ac magnis oppidis excultus, ac Castello Sancti Angeli conspicuus, pro benignitate cœli, ac Vegetali

Garganū promontorium lib. 3 cap. 2.

A tali vbique rore, vt locis præcipuè incultis innumera producit salubrium plantarum genera, quorum in myropolijs Italiæ tanta est laus. Non minus vbi terræ humano gaudent cultu, cerealium cunctarum, ac optimarum frugum generibus abundant. Vina autem producunt vbique tam copia, quàm bonitate suauia, rubra vt plurimùm, ac robore mediocria, syncera autem substantiæ, vt sine alio condimento, ad tertium annum, vel vbi laudabilem fortita fuerint temporis constitutionē ad multos perdurent annos. quam famam præcipuè obtinēt Manfredoniæ viteta, quæ saxeis collibus ad septentrionem fæcunda admodum à mari gaudet aura, vbi Syponto diruta, Archiepiscopalis constituta est sedes. Supernè autem, vbi mons se in amplum recuruat sinum, munitissimum habet portum, cum vrbe Vria, quæ Vreum Strabone teste, posteris Rodium, vel à B Vegetali potiùs rore cœli quidam incolæ dictum putant, qui in hunc tractum præcipuè influit, frugesq; ipsas, ac vineas reddit quotannis fœcundissimas.

Manfredoniæ. Rodij.

In Tremite Insulis in Adriatico, fruges, ac vina.

IN fronte verò Gargani promontorij, & à portu Rodio ad triginta scilicet illo tractu maris milliaria, Diomedeæ à Græcis cognominatæ Insulæ apparent. Tres quidem scopulosæ, ac breues: vnde Tremite forsan dictæ posteris, vel quia adnauigantibus collisæ fluctibus tremere visæ sint. Primaria verò quatuor circiter mill. ambitu, vbi D. Mariæ sublime extat templum cum arce munitissima ob Pyratarum excursus, regularibus hodie Sancti Augustini canoni-C cis dicata, diuino cultu, ac grata hospitalitate est admodum celebris. Nec non cultu agrorum, ac vinearum, cùm pro solo arido, & vbique scopuloso, mediocrem habeat tam frugum, quam vinorum copiam; hæc quidem gignit pauca, ac sine vllo condimento syncæra, præsertim rubra, ac Clareta ad proprios vsus: pro operarijs verò, ac aduenis omnem à littoralibus terris supplent commeatum. Nec omittendum, quòd fabulosæ cùm fuerint hæ insulæ, ad quas Diomedes è proprio regno Aetoliæ profugus appulerit, ac socios fabulentur conuersos in aues; hanc miram causam non omisit Plinius, aues in his solùm scopulis gigni, alibi nusquam visas in toto orbe, fulicarum similes, in foueis proprio instinctu excauatis nidificare, rostrum habere dentatum, oculos igneo colore, aduenis clangore infestas, ac Grecis tantùm, miro discrimine pro Diomedis me-D moria adulantes, qui & Fulicas attestatur libro XVIII. cap. VI. matutino clangore tempestatis esse prænuncias. Palustres appellat Ouid. in VIII. Metamor. quas videmus plerunq; mutationibus temporum, à mari, & circa Tyberim aduolantes. At Diomedis aues diuersum genus insulani asseuerant, Artenas vocari, nec maiores palumbis, pennis albicantibus: nec in foueis nidificare (vt Plinius scripsit) sed in præruptis saxorum salebris, interdiu delitescere, noctu stridulas vndique vagari, vesci non dubiè piscibus, ac admodum impinguari: ipsamque aruinam, salsam (vti reor) ac exiccante pro qualitate marinæ alimoniæ, discussoriam valde, in arteticis doloribus experiuntur. quod pro re noua, hoc loco meminisse non erit inutile.

Diomedis aues. Lib. 10. cap. 44. Fulices aues. Artenæ aues.

E *In Agro Aquilano vina.*

AQVILA noua vrbs in Vestinis, ac Brutijs, ex Amiterni (vt opinantur) magnæ, ac spectatæ olim vrbis relliquijs edita, à Pescara amne ad Trueti vsque fauces, complura comprændit oppida, ac celebres vicos. Quæ quanquam ad borealem situm obuersa, non adeo vulgarem in vinorum cultu obtineant famam; à multis tamen hinc annis, cum populosa ciuitate auctis simul humanioribus studijs, nullam omittunt bonarum frugum industriam. Nam se-

lectis vndecunque ex omni genere vitibus, vina comparant in tantam copiam, A præmagnis dolijs condita centum & amplius cadorum capacibus. Vt experti sint coloni ad multos annos synceriſſima conſeruari, ac fieri perennitate robuſtiora. Flaua, fulua, odorata, & quæ ipſo halitu tentant caput, præſertim quæ exactè efferbuerint. Inter quæ electiſſima cum muſcatellis vuis attemperata, ac leuiora nonnulla per ſimplicem ebullitionem in ſuis vinaceis repurgata, & alba, & rubra ad alterum etiam annum valida ſeruantur. Agris ſuper cæteras fruges Croci immenſo prouentu vberrimis, ac ditiſſimis. Vt aſſerant in Aquilano duntaxat Cenſum ſeptuaginta mill. ducatorum ſuperare: adhuc verò maiori dignum laude, quòd hoc anno vt aliàs conficiendis Romæ Theriacis, Aquilanum Crocum fuerit à nobis cum communi collegio medicorum comprobatum, nec Coryceo Croco, adeo antiquis celebri poſt habendum putauimus. B

Croci magnus prouentus.

In Aprutinis ſub Adria vinum, & Ciuit. Ducali Muſcatellum.

IN Precutinis, qui populi ponuntur inter Aternum amnem Strabo, nunc Peſcaram, & Truentum, quidam Præcutinum legunt vinum in Plinio lib. XIV. cap. VI. inter generoſa, alios tamen codices putamus correctiores, qui Pretutiana habent vina atque Anconæ naſcentia. Antiquior verò in his Adria Vrbs, Colonia olim deducta, & Adriani Cæſ. patria, cuius nomine celebris eſt. Nec C non & pro benignitate cœli, quanquam inter montes, atque agri fœcunditate, cunctarum frugum, ac vinorum prouentu laudabilis. quæ gignit partim quidem ſuccoſa, & alba, quæ ob nimiam humiditatem condimento aliquo parantur & coctione, fiuntq; ad aliquos omnes ſynceriora, quæ præſertim muſcatellis condiuntur: partim verò cruda, & tam alba, quam nigra, quæ in apricis proueniunt colliculis, vel conſitis ſuper altas Vlmos vitibus. Altiùs verò in corde Apennini montis Ciuitas Ducalis cognominata, quæ patulis tamen læta campis, ac apricis collibus valde frugiferis, palmæ quidem præconium obtinet in Muſcatellis ſuis. Circà quorum bonitatem, poſt naturam loci, ac vuarum ſpecies apprimè idoneas; non dubiè coloni ſingularem in his cendiendis adhibent cultum, ita vt Aquilam, & Sulmonem, & Neapolim vſque in Vitratis guttis tranſmitti ſoleant cum multa laude. D

In Apenninis, & Aprutijs vina communia.

INTER alios, qui commemorantur montes, aſperi, nemoroſi, inaceſſi, immenſæ magnitudinis, ferarum ſylueſtrium latibula; Appenninus mons, vt vbique ſe præbet æquabilem, à medio quidem Italiæ, vbi Nurſiæ incipiunt extolli iuga, longo tractu per Aprutinos, ad fines vſque Sannitum, quaſi dorſum eminet Italiæ. Vbi ſalebroſus, vbi perpetuò niuoſus, & vbi totus horridis ambitur ſyluis, vnde Aprutium, quaſi Aſprutium dictum volunt. Ob quam aſparitatem erga mare ſuperum, Maiellam hodie appellant montem, quòd ob vaſtas cautes perpetuò niuoſas, non niſi à menſe Maij præbet acceſſum. Et circà fines Samnitum, vbi Furcas vocant Caudinas, Romanis infauſtas, in quibus anguſtijs oppreſſi conſules cum toto exercitu paſſi ſunt deditionem facere, ac ſubhaſtari Sannitibus. Cæterùm pro ſummi illius Archetypi, ac naturæ beneficio, vt hic mons irriguus paſſim ſit multis fluminibus, videntur eadem flumina certis locis à ſummo exorta cacumine aſpera ſcindiſſe iuga, aperuiſſeq; monitium fauces in campeſtria, vnde haberent tranſitum, E

Appenninus vbi aſper.

Maiellæ iuga aſpera.

A situm, humanioresq; redderent illas terras. Eiusmodi permulta recensuimus in prædictis loca, terrarumque etiam in medijs montibus frugalitatem, in Hernicis, in Aequicolis, in Marsis, quas inter extant Sora, Sulmone, Talequitium, quæ ducali dignitate prædita, & ciuili incola, si qua in parte natura, aut loci angustia negauit copiam, suppleriit industria, vt non facile vllis cedant frugalioribus terris, immo ex natura soli circà montes plerunque aridi, ac sabulosi, & qui minus residem sustinent humiditatem, & quæ loca in apricis præsertim aperta magis gaudent aura; qualcunque fruges, vina, ac cerealia gignunt synceriora, & (vt testis est philosophus in problematibus) vegetali magis succo alunt herbas, ac lacticinia, suaque alimonia, robusta reddunt corpora, longæuamque præbent vitam hominibus. Quales gustaui B fruges electissimas ex mensa excellentiss. Soræ Ducis Iacobi Boncompagni, Gregorio XIII. Pont. nec non vina generosa; validiora ex Arpino, collibus magis editis, & rubea, & fulua nonnulla vetustissima. Eadem summo gradu, & Trutas ex Isolæ oppidi lacu non longè, qui ex saxea rupe aquis passim irriguis, & lenissima omni tempore, aura, vinetis, ac virentibus pomarijs, ac viuarijs, amœniora quæque æmulatur Italiæ loca. Hinc haud procul Balsoranum oppidum saxea similiter eminet rupe, vnde illi vulgare nomen, cùm vina gignat communia, & cruda quidem ex arido solo syncera, ac nonnulla selectis vuis ex coctione validiora, ex his quod gustandum accepi ab Illustri eius ditionis domino Cæsare Syluerio de Piccolomineis, fidem mihi fecit D. Vespasianus Syluerius, iam id paruo dolio circulis ferreis cincto, centum triginta an- C nos seruatum. quod ad vsum ægrotantium toto anno modicè haustum, tantundem nouis vindemijs refusum eiusdem generis vini solenniter decocti perseuerat syncerum, gustu & odore fumoso, quale describunt veteres Massiliense vinum, colore, ac substantia cocti mellis.

Soræ amœnitas. *Arpini.* *Isolæ.* *Bolsorani*

In Casilino, & Aquinati vina.

SVB Casilino, & Aquinati agro, quæ olim nobiles Coloniæ, hæc quidem Sancti Thomæ Aquinatis ortu, ac doctrinis illustrata, illa verò S. Benedicti institutis, ac ditissimo cænobio percelebris, aquis irriguo, benignitateque aeris locis frugalissimis, quod attestatus Sillius Italicus libro XII. ait.

D *——nymphisque habitata Casini rura,* & templo olim,

Apollinis, quasi altera Delphos; quod proximè in S. Germani nomen translatum, diuiti oppido, emporio, ac industria populi agris, frugiferis, ac optimis vinis, quæ Romæ interdum adornant mensas. Furnellum quoque noui nominis in Aprutinis, ponūt hodie Chorographi castrum nobili agro splendidum, & non minus collibus viniferis ornatissimum, Addunt, & laudabilem cultum in comitatu Triuenti, Episcopali quoque dignitate Illustris. Nec longè Sergnia, Thelesium, & Bouianum inter Samnitum vrbes multæ laudis, & Sangrum cum amne, quod hodiæ Castellum de Sanguine.

Furnellū. *Triuenti.* *Sergoniæ.* *Thelesii* *Bouiani* *Cast. de Sanguine.*

Sulmonæ in Pelignis vina.

E

SVLMONIS in Pelignis Ouidius amœnitatem simul, ac suæ patriæ nomen breui dysticho celebrat, in Fastis libro XIV.

Sulmo mihi patria est, gelidis vberrimus vndis,
Millia qui nouies distat ab vrbe decem. xc. scilicet mill.

In cuius nempe agro nobile naturæ spectaculum, vt quanquam inter aspera vtrinque Appennini iuga extet; planicie tamen patet ad duodecim millia pass. quæ tota passim irrigua fontibus, ac gelidis fluentibus aquis, apertaque vndique aspectu

que aspectu solis, vel meridianis non inuidet terris cum agri fœcunditate in pascuis, ac vinetis, cunctarumq; frugum generibus incomparabili. Pro incolarum præsertim nobilitate, qui tantum naturæ munus locupletantes, quasi Thessala Tempe, eam passim viridarijs, hortis, ac piscinis pulchrè adornant, ac vinetis partim super apricos colles excultis, partim verò in populneas arbores sublatis vitibus, omni vinorum optimo genere abundant. eaq; pro ingenti copia, & quæ non colunt venalia, minimo pretio, & alba, & rubra, & muscatella, quæ ad multos annos inueterantur.

In Aequicolis aliqua, & Talliacotij oppidi vina.

AEQVICOLAE olim Romanis infestæ nationes, cum Hernicis, & Marsis confines, ac montana regio, quæ à Sabinis, ac Reatinis secus Apennini dexteram in Campaniam, & à sinistra in Aprutium vsque, aspera Apennini comprahendit iuga. Vnde Virgilius in VII. horridam appellat gentem.

——& quæ multo assueta venatu

Contrectare iuuat prædas, & viuere rapto.

Quæ tamen asperitas certis locis in campestria se dilatat, ac humaniora facta sunt loca, eaq; magnis oppidis, ac castris in ipsis etiam montanis exculta. Inter quæ primatum nostro tempore obtinet Talequitium oppidum, sic nescio qua deductione à Sabellico nuncupatum: nec mirum quod tota etiam vicinia Vrbanam præseferat amœnitatem, magnitudine oppidi, situ, ac mœnijs, vtq; campi, ac vinea vndiq; cultissima sint, quoniam Ducali dignitate ornatur, estq; in omni statu Dominorum Columnensium metropolis, à M. Antonio Columna Duce, tot iam nostra ætate patratis bellis ac victorijs clariss. magnificata, ac nouissimè sub Ascanij filij Cardinalis ampliss. protectione felicissima. Tellus agris vndiq; peramplis frugifera, ac tam collibus, quam planis, ac vallibus irriguis omni frugum genere abundat, ac vinetis cultissimis, vt in medijs Appeninis vnicum habeatur cunctis vicinis terris emporium.

De locis, ac vinis circa Fucinum lacum.

MAGNAM omni seculo præbuit historiæ materiam Fucinus lacus in Marsis, & qui Lacum ipsum continuis vndique montibus ambiunt colles. Lacus in primis magnitudo ad triginta mill. pass. amplitudinem: & qui mira varietate (vt Strabo meminit, constatq; ad hanc ætatē) pelago interdum adsimilis ad collium vsque iuga increscit, mox nullo manifesto exitu, per occultos non dubiè recessus sponte subsidet, ac ingentem reddit colonis piscationem. Mirum verò quod hic mihi narrauit Matthæus à Colle Episcopus Marsicanus, ac optimi iudicij in historijs, obseruatum ab Archiepiscopo Columnensi suo tempore, quòd proiectis furfuraceis glebis, ac alijs signaculis in subterlabētem meatum, vbi hic lacus subsidet, eadem reddita vidisse in Scatebram quandam Sublacensis lacus, quod interstitium tamen est ad minus quidecim mill. pass. De hinc commendatur & pro blandissimarum aquarum qualitate, quas vitreas cognominat Virgilius, vnde piscosissimus ingentes quotannis vectigalium quæstus reddit suis principibus. Et cum his tantæ salubritatis, vt decreto S. P. Q. R. Et sexagesimo vsque milliario (vt Strabo, & Plinius testantur) Aquæ Martię nomine ab etymo regionis, aquarum cæterarum præconio ad vrbem vsque Romam perduci meruerit, emissario Cl. Neronis admirando opere, ad hanc vsque ætatem nuncupato. Agri denique in tanto ambitu amœnitate, qui partim collibus, partim lata planicie, circà, & vltra Lacum distinctas, amplissimos ceù corona magnis oppidis, ac castris conspicuus, & salubritate perennis aurę, &

A ræ, & fœcunditate tam cerealium, quàm cunctarum frugum, ac vinearum multos alit populos. Quos inter antiquæ nobilitatis legimus Albenses iuxtà Campos Palentinos, qui perampla planicie ab occidentali sub Alba situ, vsque ad lacum frugiferi, sub Ducum Columnensium ditione coluntur, eis verò dextrorsum extat Alba olim Colonia, quam pomis abunde, ac frugibus, minus verò frumentaceis fœcundam notauit Sillius lib. VIII.

Albatolo nia.

Alba sedet campos pomis rependet Aristas. (penes scilicet Palentinos) quæ quanquam paruus remansit vicus, aliqua tamen seruat nobilitatis vestigia, ac mœniorum inter alia fortissimam structuram, opere vt creditur longobardico, quod tessellatis lapidibus, quadrangulis, exagonis, pentagonis tenacissimo cæmento coniunctis, vt non mirum à multis hinc seculis perdurent illæsa.

B Nisi quantum certis locis semidiruta verisimilem faciunt coniecturam, quòd peruetustum cænobium in conspectu Palentinis ipsis à Carolo Siciliæ rege, pro insigni in his campis obtenta victoria, ex his, vt visitur lapidibus fuisse, iam trecentis annis extructes. Cultus verò, qui remansit & agri, & vinearum præcipuus, videtur in vicinum oppidum transijsse, quod gentilitio similiter Romano nomine Manlianum appellant, ac sub Illustrium Columnensium dominio satis nobile, quanquam, & ciuili vita, & agrorum gaudeat cultura; situ tamen inter iuga vndique montium algido cerealia omnino, ac vina producit mediocria. Galenus Marsum vinum inter recentia, simul cum Tyburtino, & Signino commendat pro senibus XII. Methodi. adstringens vehementer, I. Simplic. I. de Antido. & IV. de compos. secundum genera. Sub Albis porrò extat noui

Menliani vina.

Aliorum locorum.

C nominis Paternum oppidum, nec longe in capite lacus, quod ad meridiem aspicit, Celanum eminet nobile castrum, & Piscina Episcopi Marsicani sedes, Cæsa à cæso nemore, Castrum veneris nuncupatum, & eo longo tractu sinistro trans lacum vici alij complures, communis, & agri, & vineum culturæ. Albates vinum diuersum ab Albanis nominat Galenus XII. Metho. & III. de ractione vict. austerum suo tempore.

Auezani vina ad Lacum Fucinum.

PRIMARIVM verò, & culturæ, & dignitatis locum posteris temporibus obtinuit Auezanum nobile oppidum, quod orientali ab ipso lacu gaudet

D aura: antiquis (vt putant) à Templo Iani, vel quopiam à Iano susceptum auspicio sic nominatum. amænitate quidem ipsa lacus, diuiti agro, ac vinearum cultu, & quòd primaria in eo sedes pro commoditate eius dominij toto ferè anno habetur, vnde tam ædibus, quàm ciuili incola præditum, iam splendidæ vndecunque ciuitatis instar prebet spectaculum. Cùm præsertim non multis ab hinc amnis adhibita cura Ascanij Columnæ Ducis, & aliorum principum, præter magnificas ædes, & vias stratas, & mœnia à M. Antonio eius filio restituta, viridaria, ac vineta addita sunt cultissima. Quæ perductis vndecunque frugiferarum vitium propaginibus, iisdemq; in vineta ciuium propagatis, nullo in totum Auezani vineæ carent vuarum, nec vinorum genere laudabili, & ea vbertate, ac copia, vt iam non inuideant oinopolijs vrbanis, & albis, & rubris

E electissimis, & Muscatellis nonnullè vineæ, & Trebulanis, simplici cultu paratis abundant. Mœnijs verò nouissimè instauratis, qua via ab vsque lacu amplificata milliarij vnius spatio, viridantibus vndique populis, ac alijs arboribus consita ad portam vsque principem, & in palatium pertingit, additum legitur ornamentum in frõtispicio, quod marmore, ac magnis exculpta litteris memorabilem continet victoriam, quæ pro diuina ope PIO V. PONT. ac fœdere inito inter Principes Christianos, M. ANT. COLVMNA DVCTORI contra Turcas, nauali bello post hominum memoriam obtenta est. Quæ non

parergon

parergon hic, immo dignum videri debebit, ad immortalem DEI gloriam cunctis historijs ornamentum: eaque ab Illustri viro Mattheo Colle digniss. Marsicanæ diœcesis Episcopo in monumentis suis relata, ac maioribus his insculpta litteris, sic habet. A

MARCVS ANTONIVS COLVMNA PALEANI DVX *Pontificiæ Classis Præfectus: Maximis laboribus superatis, inter Pium V. Pont. Max. Philippum Hispaniarum Regem, & Senatum Venetum Sanctissimum conciliauit fœdus. & Pontifex Principem Romanum, Rex Magnum Siciliæ Comestabulum, Respublica auito Iure filium vnanimes delegère, vt Serenissimo Ioanne ab Austria Præfecto: Maximo absente, pari titulo & imperio terra mariq; potiretur. Parta inde gloriosa Ambraciæ Victoria, terq; hostiũ classe fugata, placidæ quieti viam, portam, hortos, fontesq; dicauit.* B

Adde quæ tunc temporis voti causa in monumentis meis ego retuli, quam & hoc loco dignam reputaui tantæ rei memoriam,

EX OMNI CLASSE TVRCARVM CCLXX. NAVES CAPTAE *Triremes CXL. aliquibus submersis, multis incensis. Occisi Turcarum XXXV. mill. Ex Ducibus Præfectis, qui Bassa, & Rhais XXXIX. cæsis: Signis abductis Fanalium; vno ex omni numero superstite, Septem mill. in captiuitatem ductis Christianis XII. mill. à seruitute liberatis. In manubijs Regijs ingens Thesaurus, Machinis Aeneis maioribus DCCCC. multis præterea minoribus cum præda particulari, rebusq; partis ad monimenta bellica, & Annonæ apparatum pertinentibus sine fine. Sub Christiano fœdere coniugatorum* IIII. *mill. strenuè in bello vita functi, & cum primis Prouisor Venetus Augustinus Barbaricus, simulq; Præfecti Nauium Patritij XVII. Naues in ipso conflictu VII. ex omni numero amissæ, ac vno Equitum Sancti Ioan. Vexillo. cæterum nullo ex Ducibus, ac Insignibus nõ seruato, & superstite victoriæ saucijs per singulas sine num.* C

IIS NOBIS RESTITVTA QVIES ET SECVRITAS DEO SALVATORI SEMPER LAVS, GLORIA, ET IMPERIVM. Die feliciss. VII. Octob. Dominica ANNO SAL. M.D. LXXI. D

In Comitatu Celani vina ad Lacum Fucinum.

AVGET quidem & locorum, & lacus dignitatem Celanum oppidum, quod in capite Lacus meridianum, hybernum aspiciens orientem, videtur meritò cæteris eius dominij terris prædominari. Mœnijs satis munitum ædibus curialibus, ac vijs nobile, diues piscatu, & agro non minus, ac vinetis & à dextris collibus, & à sinistris frugifero, ac in Appennini vsque iuga nemoroso, laudabiliq; in cunctis prouentu. Nisi quia mutatis nostra ætate sæpè dominijs, non adeo coloni curauerunt agrorum, nec vinorum culturam, cum vineas nihilominus habeant, omni vinorum genere feraces, quæ sub fœcunda ipsius lacus aura, ac libero vndique solis aspectu syncera gignunt, partim cruda, per simplicem in tinis vinarijs ebullitionem, quæ præcipuè ad vsum parant principum; partim verò leni adhibita coctione robustiora, flaua, alba, & rubra, & Muscatellis nonnulla immistis vuis suauiora. Cui demum curæ, si vnquam, sub felici nunc comitatus eius dominio Michaelis Peretti intenditur, qui Sixti V. Pontif. pronepos, ac adolescens adhuc optimæ spei princeps, antiquam locorum amœnitatem, agrorum culturam, ac Vincarum, in pristinam restitui curat fœcunditatem. E

Alio-

A

Aliorum locorum circa Fucinum, & Trans lacum vina.

QVAE antiquam verò confirmant oppidi Aueiani iam prædicti nobilitatem, argumento sunt multæ aliæ contra, & circà lacũ ipsum loca, & in primis Transaccum magnum oppidum, quod ex aduerso situ contra Aueianum, trans aquam, vel potius (vt mihi arridet) trans lacum videtur dictum. Agro quidem à tergo per amplo, & à dextera montibus non asperis: à sinistra verò longa secus lacum lataq; planicie, quæ cùm aspirante ab ipso lacu aura, tùm lenitate collium, & aprico ab occidente aspectu solis; cerealium cunctorum est frugifera, & vinetis vndiq; virens, vina producit, si qua in parte toto eo ambitu electissima, vt nec flaua inuideant Clarellis, nec rubra Vernacijs nonnulla Neapolitanis. Post amplam verò eadem sinistra planiciem extat Lucus Vicus, vetusto sic dictum nomine, ab amæno olim hic nemore, vbi antiqua vrbs Agnitià iam deleta, meruit à Virgilio commemorari cum Marrhubijs, & Marsis populis, qui incantamentis serpentum essent celebres, illo carmine in VII.

Trãsacco.

B

Sub lucu.

Te nemus Agnitiæ, vitrea te Fucinus vnda Fleuit.

Vicus hodie piscatu, ac magnis ex eo vectigalibus diues, ac vinetis communi laude abundans. Vitream autem hanc Fucini aquam videtur Virgilius cognominasse, ob frigidos, quos recipit fontes Aquæ Martiæ, frigoris, ac salubritatis (vt Plinius de ea scribit) in summo vrbis preconio celebris. Vel quia is lacus visus est conglaciasse totus, quemadmodum hoc anno M. D. XCV. ob constitutionem supra memoriam nostrorum seniorum extremè frigidam, & niuosam Romæ iam mense Maij, insolitis modis conglaciauit, vt vecturas, ac currus transitu sustinuerit: quem casum, & in alijs Italiæ lacubus audiuimus hoc anno fuisse portentosum.

Fucinũ lacum conglaciasse.

C

A Piscina, & Castro veneris ad Fucinum lacum.

AD DEXTRIS oppidi iam dicti Trans lacum, conspicuum quoque extat oppidum Piscina cognomento à piscatu, quod pro amæno situ præeminens lacui, & pro salubri aëre, Marsicanæ totius dioecesis est caput, pingui agro, ac vinetis præditum. Hinc verò non longè, quà leni cliuo se iuga Appennini Marsicana extollunt, Castrũ cognomento Veneris hac etiam ætate dicitur, agro similiter, ac vineis communis cultus. Eius verò nominis antiqua memoria est, teste Plinio libro XV. cap. XXIX. à bello Marsico, quando pacificatis (vt videtur) Marsis cum Romanis, voti posuerunt signum Veneris Myrteæ, quam Martiam regionis nomine dixere, & coniugalem antiquiore instituto: quoniam post raptas virgines, conciliatis earum coniugio Sabinis cum Romanis, in eum locum Phanum Veneris Cluacinæ habuère. Quo nomine ad eundem Veneris ritum, multa alia apud Ptolemæum, & Strabonem leguntur, quæ extrà mœnia, & ad portum extruenda essent (inquit Vitruuius libro I. in fine) ne adolescentia ludis Venereis assuesceret: quale in Picenis in ora maris adhuc Cluacinæ Veneneris extat fama. Simili auspicio Hetruscorum (eodem Plinio teste) in Liguriæ littore Portus Veneris, Templum Veneris item in littore Pyrenæorum, alterum in Sicilia litture Ionio, & alijs locis. Sed celebre præ cæteris templum Veneris à Strabone commemoratur, libro V. infrà Hostiam, & Tyberinam faucem, inter Lauinium, & Laurentum, vbi prima Aeneadum sedes. Quæ pro ritu inexplicato alijs Cosmographis, haud superuacanea videri debebit in his nostris historijs annotatio.

D

Veneris ad portum dicatio.

E

A

Vina in Sublacensis agro.

IN Sublacensi autem, sic à tribus hic lacunis cognominato agro, ac perenni fama heremi Sancti Benedicti, vbi eius ordinis primordia, non paucis natura asperitatem locorum compensauit dotibus. Quæ in medijs Appenninis quamquam non adeo pateant amplitudine, partim tamen collibus apricis, partim pinguibus agris, ac pascuis, nec nō passim excurrētibus aquis irriguas, nullo vnquā caruerunt cultu, mediocribus verò consita vineis, non modica Romam transmittunt vina: præsertim quæ communibus parata condimentis, ac mediocri coctione, robusta manent, sed pauca ciuilibus mensis dignantur. Cùm & crudis simpliciter abundent, tùm flauis, nonnullisq; dulcibus, tùm rubris non minus exuceis, atque austeris, & Muscatellis ex leui conditura suauibus. Nam sub vetusta illa amplissima, ac opulenta cœnobij celebritate, ob prælatorumq; Romanæ curiæ assidua in eo diuortia, & pro adhibita iugiter illustrium Columnensium cura circà vinearum, atque agrorum cultum; planè constat nullam dimissam fuisse diligentiam, & ad copiam frugum, & ad delicias.

B

IN PICENIS.

Quæ enarranda sint communia.

C

PICENI regio præclaras habet antiqui nominis apud auctores prærogatiuas, nobilitatem antiquissimæ originis, à Saturno, & Pico, vbertatem agrorum copiosissimam, fidem, & confœderationem cum Romanis suis perpetuam, insignia vrbium in ea, ac nobilium oppidorum memoriam. Equidem verò, quod pertinet ad particulares harum terrarum, ac vinorum in eis descriptiones; propter varias ipsarum mutationes, etiam nominum, ac mutatum agrorum cultum; auctorem præcipuum profitebor egregium virum f. m. Medicum, ac Philosophum, ac in historiarum iudicijs versatissimum Modestinum Cassinum Elpidianum, tota Italia famigeratiss. à Pio V. Summo Pontif. in & Cæsaream etiam aulam à Maximiliano Imper. in curam propriam cooptatum, & dignum præceptorem meum: Ex cuius interpretatione, iure quoque patrio, abstrusarum adhuc historiarum, nobilia multa, ac noua suis locis interponam iudicia. Primum verò præclarum illud supponimus opulentissimæ, ac populosissimæ regionis monumētis, cùm propagata iam in omnes Italiæ regiones Romanorum auctoritate, non coacti bello videntur Piceni, sed libera fide, ac sociali ad imperium confœderatione, CCCLX. millia Picentum (scribit Plinius lib. III. cap. XIII.) in fidem Romanorum venère. Perpetuam verò hanc seruatam eorum fidem, præter nobilissimas in Piceno Colonias, Firmum, & Asculum eodem Plinio, ac Iul. Frontino testibus, satis indicant adhuc illustria in eis Romanorum, & oppidorum nomina, alioqui parum hactenus, vel à paucis perpensa, quæ hinc aliquam habere poterunt lucem, Aemilianum, Manlianum, Hortensianum, Marianum, Papirianum, Seruilianum, Pontianum, Potria Colonia. De cæterarum autem eiusmodi terrarum, ac locorum nominibus, mirandum est quantam in eis inuenerimus varietatem: nam præter communes illas caussas, à bellorum interuentu, peste, & fame, & à populorum transmigratione, vnde vel dictu mirum, videmus breui tractu temporis cuncta mutari, & non modo variabiles fieri hominum mores, & loquelam, & victum, & vestitum, alios ritus aboleri, alios suboriri nouos; Verum etiam, & maximas interire vrbes, & imperia, leges immutari, exolescere bonas artes, sicque neglecta agrorum cura, & omni vitæ cultu, inhospitas relinqui terras, & incultas, vt nec etiam nomi-

Picenū populosissimum.

D

Rom. in Picenis Coloniæ.

E

Mutationes rerum ac nominū

A nominum, nec locorum remaneant vestigia. In Picenis ergo terris, tres omnino animaduertendas esse monemur mutationum, ac variorum nominum inductiones. vna quidem est ab eorundem nominum etymologia, quæ aut Græcorum, aut Sabinorum prima referunt instituta: Ancona, Septempeda, Cupra alia montaxa, alia maritima, Mathilica, Nobana, Camarinon, Phalaris, quarum tamen vix deducta, aut detorta remanserunt nomina, & non minus aliqua Sabinordm, aut Aboriginum, referunt antiquitatem. Numana, quasi Numæ sacra, Cluana ceù situ pugnax, Truentum cum amne, Tollantinum, Polentinum, Sunium, Heluium, Auximum, Cingunum, Recinium, Plin. lib. III. cap. XIII. Quæ subrogata verò his fuerint posteris temporibus nomina, si percurrantur insignia, quæ extant in Picenis oppida, & castra, singula inueniuntur aut Gallica, aut mutata à Sanctis nomina, quando declinante iam Imperij Romani maiestate, Italiaq; tot incursibus barbararum gentium occupata, quarum odio, ac ferocitate per centesimas annorum, perq; tot clades, ac strages populorum, cunctis ferè locis ferro, & incendio deuastatas, non mirum tota Italia mutasse faciem visa est, ac in peius ruere. Vsque ad Caroli Magni Imperium, circà humanæ Salutis annum octingentesimum: quando is Christianissimus Imper. pro summa, qua tenebatur charitate, ac deuotione in Christianam restiduendam, ac propagandam religionem, non dubium est in historijs, vt per quattuor supra quadraginta annos sui felicis. Imperij, bis, & ter in Italiam, magnis patratis contrà barbaros bellis, & obtentis victorijs profectus, non Transalpinam modò regionem, Hetruriam, & Campaniam perlustrauerit, ac ad limina Sancti Petri accesserit, digneq; Hadrianum Pontif. mox Leonem adorauerit, ac in sedē Romanam restitueret. Verum etiam (cuius rei gratià hæc recensere voluimus in supplementum recentiorum historiarum) in Picenis contrà Sarracenos, qui Anconem occupauerant, ac in Romanam diripiendam sedem inhiabant, in Asculana Colonia pro eo tempore Cameram habuisse Imperialem, id planè constat in eius Archiuijs proprio Caroli Magni chirographo, quod legitur, cum Palatinorum suorū subscriptionibus, ac indultis illi rursus coloniæ concessis. Quo tēpore cùm in Cluana tunc pugnacissima vrbe apparatum contra illos habuerit bellicum, pugnaq; inita in amplissima Cluenti planicie, ad perpetuam obtentę victoriæ memoriā, sub felicissi. vexillo Crucis HOC SIGNO VINCES, & sanctæ Christianorum Cruciatæ, templum in ea constituit, sanctæ Crucis titulo, quod extat Lombardico opere magnificum, nec longè propugnaculi bellici vestigium, quod in hanc vsque diem Cluanis nostris per traditiones Caroli Regis palatium nuncupatur. Hinc restituta sancta Sede Apostolica sub Imperij tutela, ac asserta nobili prouincia in fidem sanctissimæ Religionis, cuius ergo pugnauerant, ad propulsandam, & extinguendam penitus, quæ diu inuaserat barbariem, constituti fuère singulis terris Præsides, quorum nomine, deletis exoticis vocibus illæ terræ nuncuparentur. quarum idcirco partim Gallica sunt nomina, Mons Gallus, Mons Georgius, Franca villa, Mons Milonis, Mons Cassianus, Mons Albodius, Mons Nouus, Mons Luponius, Mons Filitranius, Coll. Rinaldi, Mons Elpams, Mons Vlmi, Mons Altus hodie Pontificius: partim verò præsidis Ecclesiastici subierunt nomen, qui reliquias Christianorum ad sacram instruissent doctrinam. Cluana vetus, quomodocumque prius sub illa corruptela diceretur, Sancti Elpidij Christiani præsidis subijt nomen, nec longè oppidum Sancti Iusti tunc Episcopi Lugdunensis, Sancti Seuerini Septēpedæ Episcopi, Sancti Genesij, Sancti Cassiani, Sancti Petri, Montis Sancti, Mons Monaci, Sancti Martini, Sancta Victoria. Quæ omnia iam certas extabunt monumentis, vt quæcumque in Picenis describenda sint vinorum genera eorum locorum aut Gallica erunt nomina, aut à tutelaribus terrarum Sanctis mutuata, aut Aborigenum, vel etiam coloniarum Romanarum vestigia. Vt

In Picenis antiqua.

B

Instauratio.

C

D

Posteriora Pic. terrarum nomina.

E

Vuarũ, ac vinorũ genera in Picenis

Maranas dicemus vuas, à Mariano oppido dictas electissimas: & Manlianum vinum à Manlij Cons. nomine, erunt cum his, & Palmesiæ vuæ, Plinio teste, in Picenis, & Prætutianum vinum sub Ancone generosum. Notatù verò dignum videtur, quo ad communem vinorum naturam regionis huius, & aliarum terrarum, quæ Adriatico similiter adiacent littori: vt, cùm hæc plaga à sinistra Appennini Aquilonijs flatibus sit obuersa, ac solo à cliuis vsque montis vbiq; pingui, & humido, non adeo robusta producit vina, sed pinguia, & quæ aliqua scatent humiditate. Quapropter ab Asculo, citrà, & vltram Truentum amnem, in ageo Firmano, Tinnio, Tollentino, Septempeda, Auximo, Camerino, & in planis maximè, quæ omnes antiquæ vrbes: vina maiori ex parte cùm humidiora sint, aliqua condiri solent coctione. Fulua, ac flaua, & quæ iucundo non pauca nitore, atque odore, admistis in fine vuis nigris, e racematis, aut muscatellis, laudabili concinnantur gratia, ac patrias solemniter adornant mensas. Sub ipsis verò Appennini iugis, vnde Piceni tellus, à Truento vsque ad Pisaurum centum ferè millia pass. æqualibus ferè spatijs, ac magnis disfecta fluminibus, tota ceù hortus irriguus maritimæ auræ gaudet afflatu, vberiores colit vineas, eisq; vallis, vel arundine coniugatas, perraras Vlmis, aut populneis subleuatas, nec minus arua, ac prata disdem attemperata riguis fiunt pinguissima: quare opima hæc regio (Strabo inquit libro v.) omni frugum genere exculta, ac vinis semper abundauit. Ijsq; synceris, & quæ non alio communiter indigent condimento, nisi leui tantùm despumatione, ac admistis nonnumquam generosis vuis, aut nigris, coloreq; ac sapore electissima fiunt, ac saluberrimi potus. Inter generosa à Plinio Piceni vina commemoranter, libro XIIII. & à Sancto Ambrosio super Tobia cap. XIIII. ceù preciosum habetur, quæ exactè magis in singularibus eorum historijs venient explicanda.

Natura vinorũ in Picenis cõmunis.

In Asculano agro.

POTENTISSIMA in Asculano agro gignuntur vina, circà, & vltra Truentum amnem, ac ea potissimùm parte, quà apertis à mari præmagni amnis faucibus, marinam captant auram, digerentem (vt iam alio loco dictum est, ac perficientem vini substantiam. Collibus præterea apricis, vt qui circà Aquæ Sanctæ Thermas solo sulphureo scatent, vnde attemperata felici aura naturali eius regionis humiditate, syncerissimæ proueniunt vuæ, quas non tam ad copiam industrij coloni, quàm ad perfectionem selectas colunt. Sicut & vina simili industria parant, nam pluri ex parte ipso vsu edocti, & pro locorum, quam agnouerint laudabili dispositione, vel mediocriter despumant tantùm, vel humidiora multa exactissimè decoquunt, feruida ex magnis adhuc cortinis in maxima refundunt dolia, quæ habent firmissima, ac centum nonnulla annorum hæreditaria. Quare vel sola dolijs impacta, conuitrataq; resinę matrix, infusum vinum concipit, atque concinnat, ac multo efficaciùs, quia vinosa virtus in tanta copia fortiùs corroborata, ac vnitis viribus, syncerám vini substantiam diutissimè conseruant, ad decem non solùm annos, verùm in quibusdam benè ordinatis cellarijs, ac maximis dolijs, dum copiosas annuatim habent vindemias, nec vina curant venalia, in delicijs ea seruant ad trigesimum, vel amplius annos. Atque hinc transeo generosa alia vinorum, quæ parant genera abundè, & rubra, & cruda nonnulla, & Muscatellis vuis, nec non Maluasijs condita, nam haud dubiè, industria cultus superat, vel cogit interdum loci naturam minus idoneam ad fœcunditatem.

Tartari matrix.

Ripa

A

Ripæ Transonis, & Aufidæ oppidi vina.

POST Asculum eodem sinistro tractu Truenti amnis Aufidia occurrit noui nominis oppidum (nam Aufidium Ptolomæo, & Strabone teste, insignis amnis est, Losantum vulgo, qui totam dirimit Apuliam, & sub Gargano monte in Adriaticum influit) situ munitissimum, pinguibus agris, oleis, ac vineis abundè præditum. Et non longè, maritima magis Ripa Transonis ciuitas, quæ à Pio V. Pontif. Episcopali dignitate ornata, antiquum Transonis (vt reor) obtinuit nomen, à præside quodam eius nominis Gallo, qui à Carolo Magno restituta in fidem Imperij prouincia, ac domitis Saracenis, dum is Asculi Imperialem habuit cameram, illi loco munitissimo, ac præsidio fuerit constitutus, quod in multis alijs Piceni terris fecisse constat. Vel, vt nobili iudicio audiui aliquos, non Transonis, sed à præalto situ Ripa, reperto hic etiam antiquo lapide, Rupilij nomine inciso, qui his agris præsideret, & ab Asone amne decem mill. pass. à Truento, recta via, quà ad Ripam itur, Trans Asonem videtur rectè fuisse nuncupatà. Amplitudo, ac amœnitas eius agri planè arguit hunc locum numquam caruisse incola: &, vt nobiles quidam Ripenses opinantur, vetustissimam hic extitisse Cupram (vt putant) Montanam: equidem verò, vix horum nominum superstite vmbra, apud Ptolemæum, à vicinitate maris Maritimam potius crederem: cui prǽsertim consonat Iul. Frontini testimonium de Colonijs, Ager Cuprensis, Truentinus, Castracanus Augusta lege fuit assignatus. Confirmat, & vallis hic amœnissimæ nomen, quæ vsque ad mare quinque mill. pass. & antiquo delubro, & fonte vberrimo à Cupretta adhuc cognomen habet. Vberi agro, peramœnisq; vallibus, ac collibus interstincta, oleis, ac vinetis abundans, nullis cedit Picenis terris vbertate. Vsque ad maritimas Criptas, vbi Aso mittit in mare, ac latissima fœcundi littoris spectatur planicies, cedris longa serie, olæarum nemore, ac pomarijs consita, ijsq; si pro naturæ munere melior cultus adhiberetur deliciosissimis.

B C

Cupra mõtana, & Cupra maritima in Picenis.

Cryptæ oppidum.

In Firmano agro vina.

IN Picenis, quod diximus terrarum, ac vinearum cultum, à Pico Saturni prole ad hanc terram amencipato fuisse institutum, eius nomine Picenam Vrbem conditam legimus, in leni cliuo prealti collis, vbi postea Firmum (Strabone teste libro v.) & emporium, inquit, Catellum, καστέλλον reponerem, vt multa alia is vsurpat latina nomina, attestante quoque Plinio, qui Castellum ponit Firmanorum in v. Italiæ regione. Adhæc testimonium, ac rem memoria dignam narrauit mihi Hieronimus Cordella Firmanus, egregius his annis Clementis VIII. Medicus: qua via ad portum Firmanum itur, vbi olim Picenum, inuentum repastinandis vineis se vidisse Scutulum æneum, parmæ instar Palladiæ iam ærugine obsitum, forma rotunda, palmi magnitudine, in cuius facie Ianus bifrons exculptus, à tergo rostrata nauis, Saturni, ac Pici insignia. Quare id antiquis fuisse Picenis institutum, de cultuq; vinearum studia satis indicant quas commemorauimus in Firmano, quæ adhuc extant Coloniæ, in primisq; Firmani ciues, qui præter militiæ, quam professi sunt more maiorum industriam, nullum profitentur esse vinearum, nec vinorum genus, nec vllæ frugum deliciæ in reliqua Italia, quas ipsi non egregiè æmulati sint, ac multas perfecerint melius. Transeo quibus delicijs, ac frugalibus pomarijs iam suas adornent vineas, virentia vbique viridaria, hortos citriorum secus littora maris longa serie, & in proprijs atrijs consitos. Vinearum, ac vinorum genera tam varia, Muscatella, flaua, & robusta, rubra, & aliqua in populneis culta leniora, & sorbigna, ac Vernacula.

D E

Macerata, Recineti, & antiquæ Cluanæ vina.

MACERATAM nouam vrbem, & Recinetum, quod in altero ad prospectum Piceni colle eminet, constat post Gothorum illuuiem in Italiam ex Aeliæ Reciniæ ruinis exædificatam. Hanc verò Aelij Pertinacis nomine, ac Coloniæ dignitate illustratam marmorea indicat Maceratæ tabula, & Heluia, hinc (in fallor) vua apud Plinium in Picenis commemorata, puniceo inter album, & nigrum nitore, cùm has, ac plures alias hodie Piceni terræ colant vua rum species. Magnos verò hæ duæ ciuitates nostro tempore in omni cultu habuère progressus: hæc quidem emporio, ac sacra domo beatiss. Mariæ Virginis in toto orbe terrarum celeberrima, illa verò amplificata sedis Apostolicæ tribunali, diuitijs, ac studijs bonarum artium, ac cultu agrorum, vinearũq; precipuè locupletata, vt iam nullis cedat Piceni terris. Quorum incensu haud subticenda, sunt quę in ora Piceni in Cluanæ agro gignuntur, quod mihi solum patrium, ac posteris à Sancto Elpidio tutelari numine nuncupatum, Cluento amne, ac portu Veneris olim cum templo clarum, vnde prisci Romulides (vt meminit Plinius) conciliatis post raptum virginum Sabinis, Cluacinæ Veneris hinc susceperũt numen, ac eam Municipij propterea nomine in communi lætitia acclamarunt. Agro quantum à Tinnio amne, & vltrà Cluentum latè protenditur, admodum frugifero; qui partim continuis eminens collibus vsque ad oram maris: partim verò amœnis vallibus intersectus, ac fontibus, viuarijsq; irriguus, vndique circum syluosis oliuetis, pomarijs citriorum, pinguibus campis, ac frugalibus vinetis cunspicuus, vina gignit, & copia, & genere laudatissima. Solo præsertim collium vsq; ad maris oram arenoso, ac sicco, cuius agri qualitates in vinis commendat Virgilius, & item Columella in libro de vitibus, & arbor. Nonnulla præter hæc concinunt vina Muscatellis immistis vuis præcipua, quæ didicerunt periti vinitores non ex totis Muscatellis conficienda, quæ saturo nimis dulcore redundent; sed selectis ex optimo genere vuis, & albis, & nigris, ijsq; super cratem, ac leui subdita stipula extensis, perq; octo saltem dies emaceratis, ac aliqua portione, vel etiam decima parte cùm syncero musto ebullitis, vinum eliciunt post primam, vel alteram mutationem, & in æstatem magis maturum, ac suauissimum. Substantia mediocre, colore in fuluum aureo, odore muscato, subsilientibus è Cyatho stillis iucundissimuo, semel tantùm, vel in prima mensa haustum, nam in totam mensam compluribus non assuetis tentat caput.

Heluia vua.

Cluanæ vina.

Muscatelli conditura.

Sub oppido Monte Grani vina, ac Tritici electiß. genus cum Montis Granarij horreis.

HORREVM quoddam Romanorum fuisse olim Picenum, planè constat, tùm antiquo fœdere Picenæ gentis, quam à Pico, ac Saturno duxisse genus, & agrorum cultum cæpisse attestantur historiæ: tùm multis in ipso Piceno colonijs, & claris Municipijs, quæ diximus adhuc Romanorum nominibus ornari, Aemilianum, Manlianum, Marianum, Hortensianum, Papirianum, nedicam alia. Inter quæ Horreum sanè permagnum adhuc extat in oppido Montis Granarij, vnde illi nomen: quod oblongæ Cryptoporticus instar, forti structura, ac duplici ordine alterum super alterum erat fornicato opere extructum, ducentorum pedùm longitudine, ac capacitate immensum, vt plures ex eo apparatu bellico onerari possent rei frumentariæ naues. In quo superextructo posteris temporibus Sancti Philippi, & Iacobi templo; verisimile fit, quòd per id tempus mense Maij frequens in ipsum haberetur colonorum conuentus,

Horreum Montis Granari.

A uentus, ad proximas messes parandas, ac verrendis propterea granarijs vacarent, Cerealiaq; interim in eo celebrarent festa: donec superstitione illa sublata, in illorum Sanctorum honorem tum Calendis Maijs conuersum est. Immò cùm in quandam æmulationem affectassent inter se Picentes aliquo insigni nomine vetustam illam cum Romanis præseferre affinitatem, alterum in conspectu Montis Granarij oppidum, Montis Grani, quasi maioris prærogatiuæ sibi adsciuit nomen optima ratione: quoniam non granario, sed cerealium, & omni frugum genere, ac vinis præberetur feracissimum. Situ enim cum præalto existat, æquis ferè spatijs hinc à Cluana, & hinc à Firmana colonia conspicuum, ac libero vndique ab oriente, ac occidente foueatur aspectu, ager quanquam angusto solo, gleboso, ac frugifero, tritici potissimùm genere abundat optimo,

M. Grani frugalitas

B quod Caluisiam Romano non dubiè nomine Piceni appellant, quasi calua, & sine aristis spica, quod Siliginem dixère antiqui agricolę, eamq; describit Plinius libro XVIII. cap. IX. Candore probatissimum, ac panis candidissimi, ac lautissimi feracem, quod & tetigit Iuuenalis, luxum increpans suorum temporum Satyra V.

Caluisia, seu Siligo triticum.

> *Sed tener, & niueus molliq; Siligine factus*
> *Seruatur Domino.* (scilicet electus panis.)

Et postea Martialis in Xenijs lib. XIII.

> *Picentina Ceres niueo sic nectare crescit*
> *Vt leuis accepta spongia turget aqua.*

Quare quamquam minus accuratè scripserunt quidam, Mirùm, id preciosi triC tici genus non reperiri hodie in Italia; quinimmo in his Piceni terris habetur electissimum, ac conficiendis panibus in mensis diuitum, & ad vsum Principum, candore, sapore, & pro leuitate stomachis imbecillis saluberrimum. Nec minus, in Montis Grani agro vina colliguntur electissima: nam mollibus vndique suarum vinearum cliuis, ab oriente præcipuè, ac in meridiem inclinans, vites alit, & vuas non tam succosas, quàm synceras. Nigellas quidem, quas rutilo colore inter album, & rubrum dixerunt Piceni (vt meminit Plinius) Helueolas, & Heluium vinum, splendidum, & hilare, ac Claretis Franciæ æmulum gustu admodum suaue. Et præterea albidas, Maranas, & Vissanas dulces, dixerim has, & Prætutianas, sub Ancone, eodem Plinio teste celebres. quarum & eiusdem vini id notabile animaduertunt longo vsu boni vinitores, ex vine-D tis præsertim vetustis, ac benè conditis vinis, quod selectum, ac repositũ in suis dolijs mustum, vix vlla, vel pauca conserua adhibita, dum validiora futura sunt vina, perseuerant hyeme crassa, ac immatura in suis dolijs, nempe quia tunc cõcentrato in se genuino calore, adhuc subbulliũt, ac maturantur, quousq; calore æstatis superueniente, in admirationem vsque, nisi expertis vinitoribus, hauriuntur repurgata, & quæ aureo irrorant è cyathis spiritu, ac nitore, vt non inuideant Clarellis, nec Centulis in ripa Romana pretiosis: perdurantq; ea synceritate ad tertium annum, & amplius. quapropter ad deliciosas potissimùm mensas, persæpe ad metropolim Firmanam, vicinamq; Cluanam, ac Maceratã deferuntur in Truffis, figulis scilicet vitratis vasis, cum multa laude.

Mathiolus notatur.

Vina M. Grani.

Heluium vinum.

Albũ, & Prætutianum.

E

Palmesia vina in Picenis.

PRAEDICTA in Picenis generosa vina cõmemorat Plinius lib. XIIII. cap. III. vbi scribit. Ex reliquis vinis à supero mari, Prætutiana sunt, & Ancone. Vbi de loco (vt ego ex ipso Palmæ nomine conijcio) intelligendum videtur in agro Firmanum castellum ad oram maritimam, quod ab antiquo (ni fallor) nomine Turris de Palma cognominatur, ab vuæ scilicet huius genere, cui vetusta sub illo iugo esset origo, de quo haud leuis hæc alia coniectura fit,

A Turre de Palma

non

non aliud extitisse, mutatis alioqui nominibus, quàm quod hodie à Picenis Maranum appellatur, à Mariano non procul à Palma oppido, in cuius vinetis frequens propagatur id vitis genus, iamq; cæteris Piceni vinetis factum est pro suauitate communissimum. Nisi quia lapsu temporum, sicut & ipsarum frugum quidam est prouentus, & nominum varietas, Palma cum iam paruus sit Vicus, à vicino Marano induit nomen, & genus Maranæ vuæ, quod succosum, & gratum gustui, colore albicans, & cùm maturuerit luteolo, tenuissimo cortice, ac dulce. Hodie verò cùm non adeo in vinis habeat vsum, sed in escarijs omnem obtineat gratiam; persuasos velim colonos, vt copiosè magis Maranas vites repastinent, sicq; Palmesium tantæ gratiæ vinum instaurabunt.

Marana vua.

Ad oppidum S. Genesij, Amandolæ oppidi, & M. Fortini.

EX vetustis in Piceno vrbibus, iam ab vsque Aborigenum sæculo duas Cupras obscuri nominis legimus. alteram maritimam, quam Ptolemæus inter Asonem, & Truentum amnes appingit, nos Ripam Transonis inde non procul putauimus. alij vero longè hinc viginti millibus pass. sed paralleiam terram eodem littore cùm Ripa, Montis Sancti cognométo oppidum Cupram maritimam volunt. Alteram montanam, similiter ambigui situs, sunt qui putent esse Amandolam oppidum, quod inter Appenninos sic dictum videtur, quasi locus amabilis, ac peramœno situ, sicut & in mõtanis magis Amatrices extat oppidũ. Cupram verò hanc fuisse antiquam verisimili hac mihi persuadeo coniectura, à natura soli cuprea, quoniam inter Amandolam, & Montem Fortinum, nobile item oppidum, mons eminet Mainardus nomine, qui ad superficiem multis scatet glebis, Marchesitisq; cupreis, atque aureis. Ex eius autem visceribus Ambrum oritur fluentum, quod micas ducit aureas, piscesq; gignit Trutas aureas, quæ illis (vt aiunt) glebis aluntur: quare & ipsi colles, qui citrà, & vltrà Tinnium rapidum amnem declinant, passim frugibus, ac vinis abundant ad vsum communem multa copia, ac laude. Vel certè affirmare ausim, Montanam olim Cupram fuisse sancti Genesij præmagnum oppidum (definiant quisque suam causam) quòd iam Gothorum, & Saracenorum tempore afflictis Italiæ rebus, & his locis vastatis, ex desertis Fallaris, ac Vrbis Saluiæ ruinis in id iugum reliqui incolæ quasi naturali situ pugnacissimum se receperint. Quod indies auctum industria, & opibus, ex toto Piceno, & ab Adriatico mari vsque ad Dalmatiæ montes conspicuum, expulsis tandem ex Italia à Carolo Magno Imper. Longobardis, & Sarracenis; is Picenorum terras in fidem Imperij assertas, in signum acquisitæ sanctissimæ religionis, nouis Sanctorum nominibus voluit ornari: Vt dictum est, Sancti Genesij, Sancti Elpidij, Sancti Iusti, Montis Sancti. hoc verò Sancti Genesij oppidum, & eius ciues Magnus Imper. pro rebus militaribus (vt par est) ab ipsis præclarè gestis aduersus barbaros, muneris ergo nobili hoc titulo honorauit, vt Defensores Imperij acclamarentur. Quam historiam perinde rerum vetustate obscurarum, dignarum tamen memoria, cum censura venerandi Theologi Augustiniani F. Andreæ Montis Regalis hic oriundi, volui opportunè hoc loco retexere. Additq; optima argumenta, vnde hic locus nullo vnquam tempore fuerit incola destitutus: quòd situ eminenti, ac amplis collibus editus, & naturali robore, & amplitudine agri ad octo mill. pass. ab Appenninis, & in subiectam Piceni planiciem lõgè, lateq; extensus, cerealibus, vinis, & oleis, & omni frugum genere fœcundus, annonam quoque, ac commeatum in montanas vsque terras abundè suppeditat. Aëre purgatissimo, sanæ, ac longeuæ vitæ hominibus: & cùm in toto oppido, ac foris blandissimos in omnes plateas, & per singulas ferè domos habeat fontes, qui & conualles vndequaque, & agros reddunt opimos; vina gignit

Duæ Cupræ. Maritima

Cupra mõtana.

Ambrus fluuius.

Sancti Genesij.

Genera.

A gnit omni sui genere electissima. Cruda nonnulla, & syncera, cocta verò, vel despumata maiori copia, & alba, & rubra, ac violaceo nitore Heluola. quæ ad biennium, & amplius permanent, & quo vetustiora, eo præstantiora, vt nec Græco cedant, nec Lachrymis rubricunda. & quę Candiæ Maluasijs depurata audent comparari.

In agro Montis Sancti communia.

NON desunt ex Picenis, qui non minus ingenio pollent, quam agrorum cultu atque bonis artibus; qui de Cupra maritima iam relata, non extantibus certis vestigijs, eam inter Potentiam, & Humanam vetustissimas vrbes B extitisse velint, vbi posteris temporibus Montis Sancti oppidum. quando hæc tota regio occupata diù à barbbaris, ac Sarracenis, illisq; à Carolo Magno debellatis (vt de multis alijs Piceni terris diximus) id illi nouum nomen inditum fuerit. Quod à situ aguitur amplissimo, ac in edito vndique conspectu magnæ ciuitatis instar, antiquis similiter, ac munitis admodum mœnijs. Nec subticendum, quod in ea nunc memorabile accidit: Vt à Pliuio in prodigijs olim relatum est, Mulam peperisse; id ipsum, & hoc anno Romæ, & in omni Piceno proditum habetur, quod in M. Sancti oppido Mula pepererit. Agris pariter, ac vineis, oleisq; ac omni frugum genere vberrimum, ac nobile incola præditum, & portu maritimo, vbi olim Potentia præmunitum, ex cuius non du- C biè reliquijs in amœniorem hunc locum redactis, verisimile fit, & ipsum oppidum fuisse amplificatum.

li. 9. c. 44.

Mulā peperisse.

Murri Vallium amœnitas.

POST Maceratam ad aspectum orientalem peramœnus patet collis, qui inter Cluentum & Potentiam amnes, per xv. millia pass. ad mare protenditur, ac tribus inclytis oppidis, frugalissimisq; agris ornatur, Murro Vallium, M. Causario, & Ciuitate noua. Noui non dubiè nominis; Murrum quidem (vt puto) sic dictum, regij videlicet præsidis Galli nomine, tunc à Carolo Ma- D gno in eius custodiam constituti, ac Vallium cognomento, quæ amplitudine, ac frugiferis florentes arboribus, ac vineis, hinc in Cluentum, hinc in Potentiam vsque excurrunt, blandissimis intercurrentibus aquis, ac olearum syluis excultæ, oppidum ipsum ambiunt. Consentanea quoque interpretatio est, quòd Murri Vallum fuerit cognominatum: quam ex Archiuijs antiquis diligenter collegit egregius vir, ac spectatæ hìc Romæ peritiæ Isidorus Robertus ex primarijs in toto Piceno familijs hinc oriundus. Præsidijs hìc ab Imp. Carolo contrà Sarracenorum excursiones constitutis, ac forti Vallo antemurali præmunitis: quod à posteris deriuato inde nomine, Murus, & Murri Vallum videtur dictum: & Murus miraculorum, quando beati Massei de Marignano E prædicatione, qui socius fuit Sancti Francisci, atque hunc locum ceù semotum à communi commercio elegit, in heremoque eius ordinis cœnobio ornauit, multis, ac sanctæ vitæ religiosis, ac miraculis fuit in communi deuotione percelebris. Quos inter in historijs Io. Villani, ac Platinæ F. Ioannes de Murro commemoratur, qui eius ordinis Generalis, & postea sub Bonifacio VIII. Pontif. Cardinalis, ac Legatus de latere ad Philippum Galliæ Regem cooptatus, illumq; rebellantem in fidem Apostolicæ sedis reconciliauit. Quibus præclaris dotibus, ac exemplis excitati indies Murri boni ciues, & diuitijs, & agrorum cultu, vinearumq; amœnitate in omni Piceno splendent, ac tria præcipua

Murus, et Murri Vallum.

vinorum colunt genera: alba, ac dulcia ex Vissanis vuis, quæ in vsum tota hieme non inuident Trebulanis, quæ & Muscatellis condiunt. Fulua,& cum modica despumatione, quæ in totam æstatem, & in tertium quoque annum seruantur; præter aliarum frugum, ac electissimi olei copiam, quibus Venetiarum quoque adornant emporia.

Itriola vua Meuania, & in Picenis.

Ex Plin.

AD Muscatellum accedit, vel adsimile sapore, ac deliciosum genus Itriola vua est, quam meminit Plinius lib. XIIII. cap. III. Itriolam vuã inquit Vmbriæ, Meuanatiq; agro,& in Picenis peculiarem. dictio quidem Italicis auribus aliena, atque obscura, cæterùm pro rei proprietate, ac ipsa vocis etymologia, facile videbitur pro nostratibus Passulis recipienda. Legitur apud Athenæum libro XIIII. ex Aristophane, ἰτριὸν dulciarij genus ex melle,& quemadmodum nostro tempore suauiora paramus ex sacchoro placentæ forma; cui Galenus videtur adscribere I. de alim. facult. ἰτριὸν duplex, ῥυημα, καὶ λαγάνα, fluidum, seu molle libum,& extensum, vt lagana, & artolaganum, Cicerone teste, in oleo, ac melle assari solitum, & quale nostratibus suauius est libum Massapane nuncupatum. Atque hinc non dubium reor deriuatum fuisse antiquis Itriolæ vuæ nomen, & posteris Passulæ, & Passerinæ vuæ, quæ nulli rei videntur potuisse melius comparari, aut pro suauitate denominari, quam à dulci Græcis libo, ac diminutiua ab Itrio vocem Itriolam. quæ præsertim comparatio eo magis aptè quadrat, quòd passulæ haud conficiendis coluntur vinis, sed ceù naturale quoddam libi genus, in escarijs, & addelicias hortorum subleuantur in pergulas. Quo delicato vuæ genere non Meuania solum, & Picenum, verum etiam tota hodie abundat Italia. Peculiarem verò originem habet in apricis Appennini, ac temperatis humore terris, quale in his Vmbriæ locis Meuaniæ, & altius Ameriæ coluntur: multa verò copia in Narniensi, ac Interamniensi agro gignuntur, vdis, & apricis locis, ad delicias in cibarijs, & ad ægrotantium vsum expetitæ.

Et Athenæo. Libum. Lagana, & Massa panis. Passulæ vuæ.

Montis Causarij, ac Ciuitatis nouæ amœnitas.

M. Causarij. Ciuitatis Nouæ.

EODEM tempore, subq; eadem reformatione nobilis Prouinciæ expulsis, ac deletis Sarracenis, post præclara Caroli Magni Imper. gesta, floruère in his collibus Mons Causarius, & proximè ad quinque milliaria Ciuitas Noua cognomento nobile oppidum. Cùm enim adhuc non tanta extaret Macerata, à causarum tribunali constituto in ipso oppido, ceù in totum Picenũ opportuno, id illustre obtinuit nomen. Cuius celebritatem insuper Templum Deiparæ Mariæ Virgini Annunciatæ sacrum amplificauit, ac indulgentijs Pontificijs post obtentam ibi tantam victoriam locupletatum. ac frequenti propterea vndique Picenorum conuentu, nobiliq; incola indies auctum; agrorum cultu, olearum syluis, ac vineris splendet. Sub Ducis verò Illustriss. Iuliani Cæsarini ex Patritijs Romanis ditione, si vllo vnquam tempore nunc opibus, ac summa gaudet tranquillitate. Simul cum Ciuitate Noua, quæ Ducalis dignitatis, sub tam benigno Duce obtinet titulum. quæ propterea ædificijs, ornamento ciuium splendida, agris frugiferis, oleis amplissimis, ac vineis opulenta, portu insuper vsque ab Ancona in omnem illam oram Adriatici maris munitissimo prædita; præclari hodie nominis est inter nobilia Piceni oppida, ac ciuitates. Siligine præter cætera, quam Caluisiam diximus tritici genus

Picenis

A Picenis proprium, ac nobile, electissimi olei copia, & cunctarum frugum bonitate diues. quæ cum vinis suis quotannis Venetias, & in conspectu maris littoralem locupletat Dalmatiam.

Laureti amœnitas.

ORNAMENTVM Picenæ regionis, & gentis est, in his vinearum historijs Laureti dignitas. quod in miraculis Deiparæ Virginis constitutum, ob frequentem cunctarum nationum à trecentis iam annis conuentum, verè diuinis splendet gratijs. Vt cùm ex omnibus Piceni agris, ac vinetis perennem recipiat commeatum cerealium omnium, ac vinorum, ex Anconæ B præsertim, & Recineti suæ metropolis emporijs, & ex Sirolo in tanta copia, & laude vinearum, adhuc transmarinæ quoque regiones ei peramplam suppeditant annonam. Ex quibus aucta in agris, & ipsarum vinearum industria, cùm à primis vsque annis ex imis conuallibus maritimis nebulosum aëris conciperet halitum; succisis nostro tempore vndique syluis, non agri solùm, ac vineta summo nitent studio, sed salubriori quoque gaudet aura, & cunctarum rerum vbertate. Sed quam maiorem quærimus salubritatis causam, quam ex incolarum frequentia? Vbi enim præteritis sæculis hæc loca ab ima vsque planicie squalida essent, & ex graui nebularum hælitu crassi, ac noxij halitus, & in hospita; ex concursu postea, quem habuit, habetq; indies maiorem diuersarum ex toto terrarum orbe nationum ad venerabilem illam domum, nulla prorsus C caret amœnitate, & gratia. Merito verò mihi venerandæ semper erit memoriæ, quòd hinc primam fermè prosapiam susceperim, ac genus, cùm sub Paulo II. Pontif. accitus auus meus Andreas ex nobili familia Basia Mediolanen. qui præesset tantæ ædis structuræ, cum Baccio Florentino Architectus, & cum eo Antonius pater, ex Basio dedit mihi nomen, & genti Bacciæ hæreditarium. Cum gratiarum verò actione ipsi reginæ cœli, quòd semel, atque iterum eius ope fuerim à suffocationis periculo in aquis liberatus: a prima vsque mea adolescentia, cùm pro sancta hebdomada ad visitandam sacratam eius ædem profectus, ac rediens in transitu Potentiæ amnis, dum supra modum magnis imbribus exundasset, confisus imbecilli equi ductu, ac rapidis submersus vndis, sensi me sola diuina ope, ac Deiparæ aduocatæ manu fuisse seruatum. quæ & D in his scriptis sit benedicta omnibus sæculis.

Laureti ex toto orbe frequētia.

Voti solutio.

Prætutianum Plinio, & nunc Siroli vinum.

PRAETVTIANVM, & Anconæ nascentia vina, quæ inter generosa commemorat Plinius libro XIIII. cap. VI. satis claram in communi vetustatis obscuritate mihi præbent coniecturam, citrà Anconæ promontorium, & Humanam, iam totam illo mari absorptam vrbem, & vbi nunc ad radices promontorij Sirolum oppidum nouo nomine, Prætutianum Plinio, & Ptolæmeo fuisse agrum, suo vino celebrem. Tùm à situ eius agri aprico, & qui perpetuò ab radicibus illius promontorij meridianum aspicit; tùm etiam ex eiusdem Plinij E descriptione Piceni in V. Italiæ regione lib. III. cap. XIII. vbi commemoratis mediterraneis terris; subdit in ora Cluana, Potentia, Numana, Ancona: & item flumina, Albulatem, Suinum (Sentinum) Heluium, quo inquit, finitur Prætutiana regio. Heluium ergo amnē videtur intelligere, vbi olim Heluia Ricinia, ex cuius ruinis, ac macerie Recinetum, ac Macerata (vt diximus) extructas constat, amnis nomine, qui olim ab vrbe Heluia, permutato à Potentia, quæ & in littore maris, vbi nunc Recineti portus; Potentiam etiamnum dicitur, à promontorio Anconitano, vbi Numanæ vestigia, & Sirolum decem mill. pass. vinis,

Heluius amnis vbi Potentia.

Siroli.

si quod aliud in tota illa regione habetur, percelebre, & quæ non mediocrem hodie in Oenopolijs Venetiarum obtinent laudem. Fulua, ac flaua præcipua, & cum Muscatelli condimento nonnulla, & omnino validæ substantiæ, vnde nauigationem, sicut Campaniæ vina tolerant, & ad multum temporis permanent syncera. Vltrà autem ipsum promontorium, à quo reliquus Anconæ ager in mediterraneas terras protenditur, in orientem declinans, communia quidem, sed non eius meriti, quo Siroli habentur vina, quibus propterea mensas adornant ciuium, & solennes Anconitanis nuptias, cum Maluasijs, & alijs nobilibus Piceni vinis, quæ tamen loca, ob suorum vinorum copiam, ac adhibitum cultum, vix aliena dignantur admittere.

Anconæ.

A

Auximi, Senogalliæ, & Fani vina.

B

AVXIMVM in medijs Picenis antiquissima ciuitas, cum amplitudine agri, & copia vinearum, patrium seruat potius cultum, quam industriam. Tùm quia locus extrà commeatum, ad Aquilonem, & Anconem versus, quà se extendit, situ est depresso; tùm quia pro reside humore Musionis amnis, qui lento cursu illam ambit planiciem, nebulosam concipit auram. Fœcundiores verò erga Recinetum ad orientem, & meridiem colles synceriora gignunt vina, alba, ac rubra, quæ vbi melior adhibetur cura fiunt electissima, & nonnulla vsu ciuium Muscatella. Hinc verò extrema Piceni littora, vbi Senogallia, antiqui item nominis, & Fanum decimo exinde milliario vetusta ciuitas, optimis inter alias fruges abundant vinis. Sed non vulgare oritur dubium, cur similiter in hac Adriatici maris ora non generosa oriantur, ac grandia, sicut in Tyrrheni maris littoribus, quæ pari afflatu gaudent maritimæ auræ. Verumtamen multa ratio diuersitatis est, à vario aspectu solis, qui ab oriente, ac meridie statim in fronte Appennini, illa Tyrrheni maris illustrat, ac fouet littora fœcunda aura. A sinistro autem hoc Appennini humero iuga ipsa vmbrosa, ac littora borealibus ventis exposita, minus fœcunda vegetantur aura. qua de re & hoc certum argumentum est, quia minus piscosa hæc littora Adriatici ob eandem causam reperiuntur, quàm Tyrrheni. Et, vbi in hoc littore Mullos pisces, seu Triglias, Cephalos, Mugiles, Sardas, Raias, Polypos experimur vegetiores ac grandes pisces; eiusdem tamen generis in Adriatico minus habemus corpulentos, & minori copia. Turmatim pingues, ac generosi pisces tranant ad littora Dalmatiæ, quæ similiter solem, ac meridianum apprimè habent in fronte, & scopulosa præter hæc habent littora, in quibus pisces omnis generis, liberaliùs degunt. Eadem ratio in frugibus, & in vinis proculdubio militat, quæ minus generosa, & minori copia in his gignuntur. Fani tamen ager, vt ipsa ciuitas deliciosus est, ac omne frugum genus, & pomaria, & vina electissima: etiam ab externis translatis vitibus, & Trebulanis, & Maluasijs, vinisq; ipsis tam albis, quàm rubris synceris, & crudis abundans, perseueratq; eadem fœcunditas, & in Pisaurensem agrum, vt dicemus.

Adriatici ac Tyrrheni littorũ varia fæcunditas.

Piscium vtrobique varia soboles.

Fani.

C

D

A Pisauro in terris Viæ Flaminiæ vina.

E

SECVS Viam Flaminiam ab vrbe celeberrimam (quæ argumentum non minimum est Romanæ magnificentiæ) Pisaurum, & quæ deinceps sequuntur ciuitates, Ariminum, Cesena, Forum Liuij, Fauentia, Imola, vsque Bononiam: ob frequentiam viæ, & agri planissimi amplitudinem, & hominum vbique multæ industriæ, communiter nullis carent optimis vinis. Præsertim qua parte à sinistris, ad Appenninum pertingunt colles. In ipsa verò latissima planicie, quæ æquabili situ exposita soli, nec vllis occupatur, vel exiguis vallibus,

A libus, supplemẽtum habet à marina aura, ventisq; perpetuò salubribus, ex quibus vineæ si non exuberant copia, ac generositate, excultæ tamen habentur, & laudabiles mediocritate, ac synceritate vinorum. In Pisaurensi verò agro cùm omnes concurrant ad fœcunditatem causæ, & naturæ, & industriæ hominum; adhæc pro summa Vrbini Ducum, & hodie Francisci Mariæ II. Ducis tutela, in quo floret hæc Vrbs dominio, & pro frequenti vndique commeatu, vbi portus post Anconam omni Italiæ, & ab oriente celeberrimus, quasi in contentione naturæ, & artis omni frugum genere etiam ad delicias, ac vinorum præcipuè nullis vicinis cedit terris. & quæ finitima circum sunt oppida, ac vici celebres, vt Collis Imperialis nomine Vicus, vbi Ducum deliciæ, Nouilara pro nobilitate aeris sic dicta, & Gradarium castrum quasi gratum diuortium, ne dicam alia. B Quæ terræ cùm vineas colant, ac amœnis passim floreant viridarijs, ac pomarijs, optimo præter cætera ficuum genere abundant, quæ nõ vicinarum modò ciuitatum, verumetiam in delicijs adornant Venetiarum mensas, & in Vrbe Roma primarias curias. Sicut & vinorum, quanquam non copia, synceritate in Oinopolijs quoq; Veneris, ac bono cultu communem obtinent gratiam.

Pisauri.

In Vmbris, Eugubij, & Vrbini vina, & in medijs Appenninis.

IN causis fertilitatis Italiæ (vt aliàs diximus) magnam sanè vim obtinet Appenninus mons, sic naturæ consilio in medio constitutus, vt eam in longum dirimat totam. C Quo situ cùm eminenti pateat dorso in vtrumque mare, ac latitudine à viginti certis locis in triginta, & etiam quadraginta mill. pass. se dilatat; præter innumeras quas præstat commoditates, Vbi conspicuus fit rupibus, nel nemorosis, vel cultis: vbi fluuios mittit ad irrigandas terras, si non vbique ingentes, quantum expedit ad vitam mediocres; & vbi intermedias suis collibus coronat planicies, ex reflexu ipso caloris solis, excultas reddit eas ad omnem fœcunditatem. Pulchro hoc insuper spectaculo, & naturæ industria: vt ex eodem monte in vnam, & in aliam partem, duo, tria, vel etiam quattuor mittat flumina. Talis in Eugubino & Vrbinate agro locorum constitutio, immò eadem partitio in multis Appennini terris spectatur, quæ eiusmodi D gaudent naturæ prærogatiuis: situ montium aprico, fluminum, ac faucium à mari afflatu, quæ intermedia fœcundant arua, ac vineas. Præsertim si cultus accedat industria, quæ maximè habetur vbi celebres sunt curiæ, vt Vrbini: vel quà via pertingit Romana, vbi coloni ex frequenti commeatu, ac hospitalitate, & commertia habent, & quæstuosos exercent agrorum, ac vinearum cultus, vnde optimis abundent vinis. Crudis pluri ex parte, albis, ac rubris, quæ & Eugubini didicerunt in torcularia dum efferbuerunt refundere, itaque clara, ac potui idonea haurire, colunt & muscatellis vina ad deliciosas mensas. Vnde quotannis hinc vina Vrbini, ac Illustrissimi Ducis adornant cellas.

Appennini montis beneficia.

E *Cesenatica vina.*

CESENATICA vina ex antiquis commemorauit Cato, & ex eo M. Varro in I. de re Rust. vberrimi prouentus, & inter generosa Plinius libro XIII. cap. VI. quæ nostris temporibus tam copia, quàm gratia superant facilè illam antiquam laudem. ac duplex à situ agri eorum prouentus est. A finistris, vnde secus Appennini radices præceps excurrit Isapis eius fluuius, duobus circiter miliarijs peramœna extat Vallis, seu potius continui vndique concurrunt

Vina vallis electiss.

currunt montes, qui conuallem ad sex mill. pass. efficiunt, quam mediam excurrente Isapi in orientem, ac molli flexu in meridiem, lenes vtrinq; ambiunt colliculi viniferi. Vt si Bacchus vnquam amat colles, hic tam pro natura soli vinis gignendis propria, quàm pro felici aura, quam apricis ab oriente, ac meridie faucibus recipit, summam in his obtinet fœcunditatem: vnde nomen, ac genus Cesenatij vini numquam sit interiturum. Accedit, quòd vsu compertum est, hos colles vites amare pumilas, breuibus vallis coniugatas: quo fit, vt calore solis, assiduoq; eiusdem reflexu cocturam vites, ac vuæ concipiant incomparabilem, ex quibus qui primus exiliit liquor, quod πρωτοτρόπον Græcis vinum, primarium, ac Virgineum nostrates vocant; id genus nec Falernis, nec Nectareis fabulosis poculis inuidet Ioui. Lene, album, sapore, & odore, & omni sui parte syncerum, vt post primam à fæcum sedimento mutationem, benè concinnatis dolijs repositum, non alia indigeat cultura, quin ad plures annos seruetur incolume. quamquam seruari diutius existimant Cesenates superuacaneum, nouis per singulos annos subeuntibus vinis potui salubrioribus. Quod verò eisdem calcatis vuis, vt moris est, vinum exprimitur, id succosum magis, ac pleniori emanans consistentia, simplici similiter cultu euadit robustius, & quod vigore cum Clarelio contendit: flaua fiunt, & fulua saturo magis colore nonnulla, quæ pro sui bonitate, & copia ingentem quotannis afferunt quæstum. Ex altera verò parte, quà amœnissimus ager ad Hadriatici vsque tendit littora, & hinc inde eodem nobili fluuio alluitur per decem mill. pass. qui Cesenaticus etiamnum vulgo nuncupatur; prouentus habetur optimarum frugum, & tritici, & olei, & vinearum ingentes syluæ. vnde quotannis præmagnæ ex eius portu soluunt naues, vinorum præsertim, atque olei, & aliarum frugum, quæ in Oenopolijs Venetiarum summam obtinent laudem, & prima præcia. Quapropter non pauca ex conuicinis terris, ac locis, Ariminensi agro, Ceruiæ, & superius à castro Sanctæ Mariæ in Balneo, Sarsina, Brixillo, & à Rauennati, sub nomine Cesenatici vini mittuntur, quo prætextu, & laudem acquirant, ac maiori væneant precio. Pulchro, ac frugi tam amplæ planiciei spectaculo, quæ breuibus intersecta colliculis, & oliuetis, & pomarijs, selectissimisq; ficubus abundare conspicitur, & vineтis potissimùm consita. in quibus ob situs planiciem, & quę crebras sustinet irruentis amnis inundationes, residemq; sæpè retinet limum; rectè consueuerunt coloni vites in altas Vlmos, populneasq; arbores subleuare, quas longa, lataq; serie quincunciali ordine (vt Columella monet) dispositas, partim coronas spectare licet circà expansos arboris ramos pulchrè efficere; partim verò coniugatos ex vna arbore in alteram palmites, exinde pendere vuarum racemulos innumerabili copia contemplari, id planè superare dixeris cunctas rurales delicias. quæ ex relatis optimi viri Antistitis, Adouardi Gualandi Episcopi Cesenatici compilauimus.

Vinũ virgineum. *Vina in Cesenatico.* *Delectabilis cultus.*

Vina apud Forum Liuij, Fauentiæ, & Imolæ.

DE harum terrarum fœcunditate in vinis, satis clarum habemus ex antiquis testimonium apud Varronem libro 1. de re Rustica cap. 11. Marcus Cato (inquit) scribit in libro originum sic. » Ager Gallicus Romanus vocatur, » qui viritim Cesennatibus datus est, vltrà agrum Picenum. In eo agro aliquot » fariam in singula iugera deni cullei vini fiunt. item in agro Fauentino, à quo » ibi Triconariæ appellantur, quòd iugerum tricenas amphoras reddat. Certè L. Martius in fundo suo Fauentiæ hanc multitudinem suas dicebat reddere vites. Quæ tamen mensuræ propter varietatem temporum, & consuetudinum habentur à nostræ ætatis auctoribus etiam Budęo, perobscuræ interpretationis. Quòd si culleus erat mensura viginti amphorarũ, & amphora esset capax duarum vrnarum,

A narum, seu librarum octoginta, quæ esset ferè cadi Romani mensura; singula ergo iugera ducentas reddebat amphoras in Cesennatico agro, Fauentiæ verò adhuc magis tricētos cados, quæ essent nostri temporis viginti, vel etiam in Fauentino, Romana dolia triginta. Quę laus in tanta vbertate vinearum, satis esse debebit ad harum terrarum historiam. quæ vina hodie habent communia, ebullita in tinis, & alba, & pluri ex parte nigra, sicut & vicinæ terræ Forum Liuij, Forum Cornelij, quæ Imola, & vltra has Rauenna, & Bononia, præter nobilium vineas, qui adhibita suarum villarum exacta cura electissima colunt vina, cæterùm cùm non curent venalia, nisi perpauca Rauennates, si cultum adhiberent antiquum, non dubiè, & illa copia abundarent, & bonitate.

B

Bononiæ vina.

DVAS ad hanc vinorum materiam Bononiēsis ager habet prærogatiuas. Vna quidem est ratione situs, qui vt leniter sub Appennini radicibus extollitur, inter orientem, ac meridiem apricis collibus inclinans; & è contrà ad occidentem, & aquilonem in amplissimam panditur planiciem; ac passim aquarum incurrunt rigui; & pro exacta vbique agrorum ipsorum, ac vinearum cultura; vinis vbique abundat, ac reliquis frugibus bonitate, ac copia incomparabili. Altera adhuc maior eius prærogatiua est, quòd pro cumulo multarum aliarum gratiarum tam naturæ, quàm fortunæ amplitudine in primis tantæ vrbis, sub cœli laudabili temperie, ornatu ædium, ac viarum, magnificis templis, communi opulentia, antiquatis nobilium ciuium diuitijs, ingenijsq; quasi hæreditario quodam studio, tam armis, quam militia, & omni cultu sapientiæ egregijs. & Gymnasio propterea doctrinarum in toto terrarum orbe famosissimo, vnde merito pro excellentiæ titulo Bononia MATER STVDIORVM insignita est, vt nullæ forsan antiquæ Athenarum Scholæ Stoicorum, Moralium, Peripatheticorum potuissent eius doctoribus egregijs, quorum hic dignè veneror memoriam comparari; in tanto inquam, ac maiorum rerum splendore, vinorum cultus in ea dignam quidem, sed vix minimam obtinet partem laudis. Neque hæc parerga velim, dum præsagus hinc iunior transiens, ac delectabili genio, quasi olim hæc loca descripturus, hanc amœnissimi agri in frugibus, ac vinis naturæ, & artis dispensationem contemplatus fui pulcherrimam, nempè à Flaminia via, & quà hinc excurrit longissimè amœnissima contrà Padi cursum Aemilia, aprici iugiter qua reclinant Appennini colles, præsertim vbi in meridiem vertuntur, excultæ Bononiensium villæ, vinis apprimè generosis ornantur. Muscatellis, inquit Leander Albertus, & Trebulanis validioribus flauis, ac fuluis, austeris mitioribus subrubris, & Heluijs violaceo splendore, & albicantibus leuissimis. In planis non minus, incomparabile præbent vineta spectaculum, quæ passim in Vlmis, vel altis suspensas populetis ostentant vites, ac rutilas suo tempore vuas pinguissimas: si quidem subtercurrentibus viuarum aquarum riguis, & frumenta producunt, & cerealium varia genera. vt pecuaria interim prata, ac pinguissima pascua taceam, & innatam ciuium vrbanitatem, qui dum propria amant commoda, nec vlla curant ob quæstum habere venalia, merito illi opulentia tribuitur, vt hæc inter opimas Italiæ terras habeatur vberrima.

Ferrariæ vina, & amœnitas.

EXTREMA hæc regio citrà, & vltra Padum, vnde vinis careat generosis, à Mantuæ vsque finibus, & circà Ferrariam, ad Rauennæ, & eius littoris oram, ob depressi situs humilitatem, tota ferè paludosa, ac vliginosa occurrit.

currit. Immo ob rapidum magni amnis confluxum, & — quo non alius per pinguia culta (vt cecinit Virgilius) A

In mare purpureum violentior influit amnis.

Totq; simul confluentium in ipsum aliorum fluminum, & Athesis proximè à Veronensi, & paludosi Mincij suprà, & citrà Mantuam; iam tot centesimis annorum, nisi celeberrimarum ciuitatum assidua cura iugiter per diuerticula, ac altissimas fossas esset tanta colluuies aquarum deriuata; iam Hadriatici maris fluctus occupassent totam: ac versa vice mare, vel ipsa colluuie vadosum, ac quotidianis maximæ vrbis Venetiarum recrementis, suffunderetur. Alioqui Ferraria, noua ciuitas tanto digna magis videri debet admiratione, ac laude, quòd loca ipsa magalia quondam, cùm essent inter Padi areas dumetis, & graui vlgiine occupata, ac post Totilæ flagellum fuerint à profugis colonis tamquam ad refugium salutis suscepta; tantos postea, & à ducentis hinc annis pro exactissima Illustrium Estensium cura habuit progressus, tàm circà ornatum ciuitatis, quàm dilatati amplissimè citrà, & vltrà Padum dominij cultum, diuitijs immensis aucta, summo ædium, ac curiarum ornamento, splendidis templis, ac deliciosis circà patrium amnem villis, ac diuortijs vbique amœnissimis, vinetisq; cultu optimo consitis; vt in cunctis gratijs iam æmula sit, ac ceù altera Bononia nobilissima. nam vbi minus fœcunda esset tellus, prænaluit naturæ artis conatus, vt nullis careant frugibus, aduectitijsq; vndecunque vinis, à transpadanis præsertim vberioribus terris abundantissima sit. B

Rauennæ vina. C

ANTIQVISSIMAE verò memoriæ cùm fuerit Rauenna, & olim harum terrarum, & Venetiæ, & vltrà, & citrà Padum metropolis; non admodum pariter in vinis commendatam legimus. Antiquiorem de his habemus memoriam in Plinio, libro XIIII. cap. II. Aestum fert Spinea vua, quam quidam Spineam vocant, autumnoq; & imbribus pinguescit. quinimmo nebulis alitur: ob id Rauennati agro peculiaris. Postea quasi odio quodam Martialis, vt erat in epigrammatis suis licentiosus, illa detrectat, ac simul aquæ salubris penuriam, illo carmine.

Spinea vua. Plin.

Martial.

Sit cisterna mihi, quàm vinea malo Rauennæ,
Cum possim multo vendere pluris aquam. D

Alij paludosam cognominant, humilem, vluosam, æquoream, & quod in vulgus iactatur. Mare per Rauennam, quia frequenter fluctuosum mare per eam excurrit, ob situs erga littus maris humilitatem. Satis verò ad hanc naturæ labem suppleuit nostra ętate industria, & quem adeo natura, & vbiq; tellus requirit cultum, vt sæpè diximus. Nam elapsis antea hac temporibus, cùm pro situ ipso palustri; Vnde tenebricosæ, & crassæ exhalant auræ, quæ fruges subnascentes, ac vites vitioso implent succo; non mirum vina haud poterant esse syncera, nec ad illud robur perduci, quin exolescerent, sicut nec synceras habuissent aquas, nisi cisternas, & paucas. At postea à patrum hinc memoria, & ad hoc maximè tempus; exiccatis plure ex parte paludibus, quæ resides continebant aquas, ac contaminabant fruges, & aërem; iam superarunt Rauennates situs incommoditatem, colentesq; melius agris, ac vineis adhibito Studio, vina condunt laudabilia, & in quoque genere copiosa, subleuatis præsertim in arbores vitibus, quod præcipuum in locis humilibus circà vites propagandas studium est. E

Nuceria.

Camerini in Picenis antiqua frugalitas, ac vina.

EX antiquis Vrbibus inter Picenos, & Vmbros, Camerinum frequenter in historijs celebre est. Vrbs ante Romanorum tempora armis, ac militiæ bellicosa, Virgilij auctoritate lib. x. & xII. Vbi Camertem Turni Ducem contra Aeneam, strenuum commemorat militem.

—— Iuturna formam imitata Camerti, *Virgil.*
Cui genus à proauis magnum, clarumq; paternæ
Nomen erat virtutis, & ipse acerrimus armis.

Et non minus Romanis postea confœderatos, ac fidelissimos meminit Liuius prima Decad. lib. Ix. & in III. lib. xxIx. In expeditionem maritimam bello punico, Scipioni socialem cohortem sexcentorum militum ex selectis ciuibus dedisse, ac duas etiam cohortes C. Mario in bello Cimbrico misisse, obq; res præclarè gestas ciuitate donatos. Quapropter & Cicero pro Corn. Balbo, Camertinum fœdus sanctissimum, atque æquissimum vocat, dignosq; subdit, quibus à Pop. Romano præmia virtutis tribuerentur. Sita est hæc ciuitas in medijs Appennini iugis, septem millibus pass. à Septempeda, & à Mathilica, ac duobus haud ita magnis amnibus, Cluento quidem à conualle dextrorsum, Potentia verò à sinistra influentibus; quanquam asperis sit vndiq; ac nemorosis obsita iugis, hinc operosos magis, ac industrios habet incolas, litteris præter arma, lanificijs, ac sericeis operibus deditos. In quo verò dignas meretur laudes, præter sexaginta, vel amplius castra, atque oppida, quæ in Fulginatem vsque agrum habet infrà, & vltrà Appenninum variæ industriæ; sub Pioraco oppidulo limpidissimis ex alto fontibus irriguo, officinas habet carraceas iam multis sæculis ditissimas, quarum exemplo Fabriani postea, & in cæteris Italiæ terris, hæc tam proficua ars videtur fuisse instituta. A suburbijs autem ciuitatis, vbi circum vndique humaniores extant colles, fontibus passim intercurrentibus, ijdemq; frugiferi, & amplis vinetis consiti, vina cõmuniter gignunt probatissima, alba vtplurimum, rutilo fulgore conspicua, & suauia Trebuiana, quæ ex apricis collecta validiora. Præcipua verò, quæ ad perennitatem parant, fulua, ac aureo nitore generosa, breui despumatione condiunt, vetustisq; recondita dolijs, firmiora, ac potui grata per æstatem euadunt. Satis olim clara ciuitas ad ætatem vsque nostram, Ducum ex Varana familia illustri nomine, & Rodulphutio Cardinali, qui apud Vrbanum VI. Pontif. de reducenda ex Auenione Romam sede Apostolica præcipuus fuit auctor. & non minus hodie Marianus Perbenedictus S. R. E. Cardinalis sua virtute eandem decorat, illustratque. Qui primùm à Sixto V. Piceno Pontif. Martorani Episcopus cooptatus, quod Mamertum legitur antiquis vetustissima vrbs in Calabria, hanc dignam prætereà mihi aperuit historiam, Mamertinum vinum, quod tanto veterum preconio celebrauimus in Sicilia, hinc non dubiè primam habuisse originem. Vbi nempè ante Romanorum maiestatem insignem demonstrant nobilitatem, tùm Martis delubrum, signataq; Martis galeati Numismata; tùm præclara quoque Plutarchi historia, de Pyrrho Epirotarum Rege, cuius Mamertini primùm repressissent impetum, ac Tarentum vsque fugassent. Agro adhuc, ac nobili incola felix, vbi vinum gignitur generosum (vt Frãcicanus nouissimè tradit) Mel optimum, & Sericum abundat, cùm fodinis preciosis Cyanei, chalcanthi, Rubricæ Armeniæ, ac Phrygij lapidis cognomento nobilis.

Liuius. *Cicero.* *Pioraci officinæ carraceæ.* *Vineta.* *Mamertinum vinũ.*

In Aesinati agro vina, ac fœcunditas.

PRAECLARVM est argumentum antiquitatis vrbium in Picenis, quod idem plerunque nomen sortita sunt flumina, quod & suæ vrbi fuerat inditum, & obscuræ propterea habentur etymologiæ, vsque ab Aborigenum temporibus. Vt à Cluana dictum est Cluentum amnis, quod prominens influat, est enim Cluere antiquis pugnare, à Tinnia Tinnium, quasi turbulentum, & à Truento, hoc est violento amne Truentum vrbs, vbi postea Asculum, & Aesis pariter vrbs, & fluuius. Quare & cultus similiter agrorum in eis arguitur antiquus: & quòd ipsa prouincia olim cognominata fuerit Aesinaria. Situ quidem Aesinus ager peramplo, qui cum ipso amne per medium excurrente XII. mill. pass. ad mare vsque protenditur: à dextris Anconitano agro, à sinistris autem Senogalliæ finitimus: quo spatio decem, vel amplius castris munitur, quæ patentibus hincinde campis, pascuisque, ac apricis collibus, cunctis abundant cerealibus, & vino, & oleo. Sed frumenti potissimùm prouentu opulentissimam reddunt suam metropolim, vt longinquæ etiam terræ à montanis vsq; Apenninis, amplissimum quotannis ex horreis Aesinis comparare soleant commeatum. Circà vinorum autem cultum, cùm non minorem nobiles coloni adhibeant curam, propaginatis vndecunque optimis vuarum generibus, Vinetis præsertim, ac amœnis viridarijs circa suburbia excultis; æmulantur præcipuè Trebulana generosa. Solo tamen cùm sint passim pinguissimo, non adeò syncera gignunt, sicut Muscatella colunt, & dulcia, necnon rubra, quæ integrum annum, vel in alterum abundè ornant ciuium mensas. Verùm Abbatia hic à Claraualle nuncupata, quæ & ipsi Adriatico per quatruor milliaria dominatur, ac annuum meret censum XV. millium ducat. & Cerealium, & cunctarum rerum copia, vel magnam quamque aleret ciuitatem.

Fœcunditas.

Abbatia Claraual.

Septempeda, Mathelica, & Tollentini vina.

A SYRACVSANIS Siciliæ populis, vt Strabo meminit libro V. complures constat ædificatas in Picenis vrbes (quæ necessaria est quarundam terrarum, ac regionum descriptio, quæ illarum mores, & cultus etiam declarat) ab his, inquit, Dionysij tyrannidem fugitantibus Ancone condita circà octogesimam in nonagesimam olympiadem, Romana tunc Republica à tricentis annis adolescente, & has inter (vt videtur) Septempedam, & Mathelicam ædificatas, nominibus Græcis, vt illis præcipuè temporibus Græcas Siculi tractabant scientias. Ancone dicta à curuo cubiti situ, vbi portus: Septempeda à Septem circùm collibus, quæ posteris Sancti Seuerini ciuitas, & Mathelica à disciplinarum gymnasijs, quas ibi videntur instituisse: est enim μάθησις καὶ μάθημα disciplina, & cum his cultum terrarum, ac vinearum docuisse. Hæc situ in medijs Appenninis, & sub sinistra Cinguli collis altissimi parte, agro sanè accliui atque amplo, cerealibus abundat, ac vinis, Fabriani, ac Cerreti, (vt mox dicemus) æmulis. Inter quæ, dum primas ibi equidem ediscerē litteras, præceptore vsus Ioanne Paulo Petruberti, à quo mihi omne bonū; memini in cellarijs Cæsaris Ottoni Domini Clariss. vinum quinquaginta annorum gustasse, modico dolio circulis ferreis cincto seruatum, ac ita perenne, ac pleno vase, vt quantum amphora semel hausissent, tantundem vini optimi, ac generosi refunderent: quod, si illi simile vnquam gustauerim suaue, Maluasiæ veteris Candiæ æmulum, sub amarum, & in vitreo calyce candicans. Septempedæ communia, & quæ vt aprico magis in Piceni planiciem gaudent situ, collibus, ac Potentiæ ripis frugiferis interseptam, vberiora habentur, ac varij generis. Dulcia

Mathelicæ.

Septempedæ.

A cia suo tempore, & quæ non inuident Trebulanis, Rubra item suauia, ac grato gustu sorbigna, & cruda, & aquosa aliqua ægris idonea. Tollentini similia, & adhuc maiori copia, cocta præcipua, vel leni despumatione repurgata, ac diu valida. Rubra ex vinaceis colata, & cruda pauca.

Tollẽtini.

Cinguli, & Rocchæ Contratæ vina.

AD alterum inquam Appennini iugum, quod orientem hybernum, & meridianum aspicit, ad sinistram acuminati iugi, quod Cingunum vocat Strabo, nunc Sancti Vicini montem, eremis etiam celebrem, ad eius radices, præalto tamen situ Cingunum eminet, clarum nomine oppidum, ac syncerissimis vinis. B Quorum similia eodem tractu collium, decem, & amplius mill. passuum, sub Roccha Contrata nobili oppido gignuntur, apricis similiter, ac lapidiosis collibus. In Rubris verò præcipuè vinis obtinet laudem, & in optimis Trebulanis, quæ nec Latinis cederent, nec Lachrymis: quare frequenter æstate figlinis lagenis, quas Truffas appellant à coangustando vini exitu, Anconam, Maceratamq; ac in primarias alias Piceni terras, adornant conuiuia, ac ciuiles nuptias: audio, & Venetias vsque electissima conuehi. Eodem nomine inueni, & in Vrbinate agro, Fani, ac Pisauri sua Trebulana. & quæ gustaui sæpius in oppidis Mondulphi, ac Sancti Constantij peramœnis: minus tamen valida, cum dulcoris sensu primo anno delectabili, ac sine alio cultu ad alterum, & tertium annum syncera substantiæ.

Rocchæ Contratæ.

In Vrbinate.

C

Fabriani, & Trebulana Serræ S. Quirici in Picenis.

SVAVIVM quorundam vinorum affinia aliqua eiusmodi inuenio nomina, ac forsan genera. Trebulanum apud Plinium lib. XIIII. cap. VII. à Treuio oppido, quod descripsimus in Calabria; Trebianum secus Arnum Florentiæ, & illi æmula (quoniam sua cuique placent, vt verbis Plinij vtar) ex propaginatis in alias terras Trebiani vitibus, alia genera: quæ tamen à soli proprietate variant qualitates, & etiam genus. Quemadmodum nobile gignitur in Picenis, in apricis Appennini collibus, vbi in nudo saxo, oppidum à Serra Sancti Quirici nuncupatum, saxosis similiter agris, ac vinetis, quod Trebianum no- D minant. Suauitate quidem alijs Trebianis affine, fragranti odore, colore aureo, gustu vinoso, ac delectabili, cæterum robore, ac nutriendi facultate, ac perenni substantia validum, vel in hoc superat Clarellum, & Centulam, quòd citrà vllam condituram crudum, ac purum mustum repositum bonis dolijs, post primam, vel alteram mutationem ante brumam, syncerum, ac merum permanet ad alterum, ad tertium, & ad plures annos. Porrò ex altero Appenino iugo, quà Sentinum, & Aesinus descendit fluuius, in agro Fabriani est Cerretum castrum, & Cerretanum ex eo vinum per celebre, ac tanti roboris, vt quibus annis Fabriani diuersarer cum Francisco Picolomineo Archiepiscopo Senensi; Trebianum gustauerim centum viginti annorum, adhuc incolume substantiæ, malbescens aliquantũ, ac subamarum. medicamentis potius dixeris seruatum, E quàm potui. Cum his & Epirum proximè nobile oppidum omni gaudet frugalitate Epiri.

Trebulana vbi.

Fabriani, & Cerreti.

Nuceriæ, & Fulginei vina.

EX prædictis iugis, ac continuis collibus, qui à Cluenti fonte & à Serraualle, per triginta millia pass. in Perusinum vsq; agrum protenduntur; conspicui quidem colles, à Nucerio, Ispello, & Asisio communia gignunt vina. Varia, ac maiori copia in Fulginati agro. Qui amœnissima, si quà alia Italiæ

pars longè lateq; patet planicie, quæ à Nucerij Cliuo quinque millia paſſ. per mediam vrbem Topinum recipit, vſque in proximum Tyberim: ac in occidentem Peruſiam verſus xx. mill. paſſ. & ad Spoletum ex aduerſo XII. mill. protenditur. Confertiſſimis oliuetis, floridis campis, ac paſcuis, vinetisq; ſuper arbores conſita; quæ electiſſima præbent vina, non tam robuſta, quàm ſyncera, alba, & cruda, & rubra, & Muſcatella nonnulla. Cocta non pauca ad conſeruationem, nempè quæ ex vicinis vineis longo tractu Tyberis colliguntur humidiora.

In Peruſino agro vinorum, ac cunctarum frugum vbertas.

PERVSII, ſicut & complurium Italiæ locorum, ac ciuitatum, non adeo curioſè proſequor hiſtoriam; quoniam ipſarum coloni vinorum non tam profitentur cultum ad quæſtum, nec ad delicias, quàm vt abundè ſuppeditentur. Quapropter Peruſium quamquam in extremo Appennini Cliuo ad orientem, ac meridiem ſita ſit iugis ampliſſimis; longè lateq; hinc in Hetruriam vltrà Tranſimenum lacum piſcoſiſſimum, & hinc in Vmbriam latiſſima planicie extendit fines. In quibus confertiſſimis comitata oppidis, ac vicis, ex primarijs Italiæ ciuitatibus, omni tempore ſingularibus ſplenduit, ſplendetq; gratijs, ampliſſimo, ac diuiti dominio, cultiſſimis agris omni frugum genere, cùm vineis paſſim, ac vbertate aliarum rerum incomparabili. Cunctas ſpectare licet eius agri fœcunditatis cauſas: & cùm in corde Italiæ, & in medijs Appenninis, ac longiùs à mari ſit, locis tamen vbique editis, ac vndique apertis purgatiſſima iugiter difflatur aura. Et vbi hanc curam alioquì laudabilem aliqui ſuſcipiunt nobiles, vt hac vinorum fœcunditate locupletentur; naturalis quidem ſuarum terrarum fœcunditatis, hoc certum præbent argumentum tantæ ciuitatis plateæ, quæ cunctarum frugum copia, ac vili prætio, nec non vinorum tam varietate, quàm bonitate, nullis facile cedunt Italiæ emporijs. niſi quia ob locorum receſſu à communi commeatu, & qui vitam agunt procul à negotijs, ſatis ſuo quiſque prouentu contentus; nec cerealia, nec vina, nec vllas fruges colunt venales, aut quæſtuoſas. Atque hinc (parcant de ſtudijs benemerentes, & amici) ſeditioſi frequenter in hiſtorijs leguntur fuiſſe ciues, parùm hoſpitales, ac facile ſuis infenſi principibus, contentiones in ſe conciliant graues.

Vina ex Ameria.

AMERINAE vites laudatæ leguntur antiquis, & Plinio, ex natura agri amœniſſima, quæ in ſiniſtro Appennini humero ſolem ab oriente, ac meridionalem recipit auram, fœcũdandis vitibus, ac maturandis earum humiditatibus apprimè idoneam. Præter communes, & albas, vuis ex omni genere, & nigris ſubinde, & Muſcatellis abundat, & Paſſulis, quas mittit in totam Italiam electiſſimas. Peculiares, & nonnullas habet Maluaſiæ propagines ex Candia ad latas, vuarum acino mediocrium, albarum, ac dulcium. Atque harum omnium ſua vina ſunt propria: multi quidem roboris flaua aliqua, & aurea, vt ſelectis vaſis, ac in cellarijs benè ordinatis repoſita, vetuſtatem recipiant vltrà decennium. quæ minus tamen poſt primum biennium potui grata, quàm illa, quæ pro adibita conuenienti temperatura Romam quandoque pro ſuaui munere mittuntur, Iuſtis vaſis, quæ vocant Oenophoris ex figlino opere firmiſſimis. Veniunt & Muſcatella, & Rubra. Pro domeſtica verò vſu habentur, vel cocta, vel condita, vt ſeruentur & paucifera, alba, & aquoſa, ægrotis ſuis, ac vernis vtilia.

Spoleti

A

Spoleti vina.

SPOLETVM quamquam inter valles sub algidis Appenninis situm sit, pro amplitudine tamen agri, & valleculas habet, & plana, & colles frugiferos. quæ apertis ab oriente, ac aquilone faucibus, salubres concipiunt auras, easq; Solis radijs ad occidentem vsq; fœcundas. Quam situs, & agri fœcunditatem arguit vrbis antiquitas, & quæ ob nobilem culturam facta fuerit Colonia Romanorum, ac clarum in historijs hominum genus, tàm militiæ laboribus egregium, quàm colendis agris multæ industriæ. Vinis iam admodum generosis, & quæ Falernis sint comparanda, indicat eo epigrammate inter cætera vina Martialis.

B

De Spoletinis quæ sunt curiosa lagenis (legerem cariosa ex Plin.)
Malueris, quàm si musta Falerna bibas.

Nec minus hodie non mediocris laudis producit vina. quæ tamen ob naturalem pluri ex parte locorum ab ima valle, ac flumine intercurrente humiditate, cocta ad defruti substantiam, validissima fiunt, & nonnulla Falernis comparanda tentant caput. Electissima verò hoc in genere Muscatella sunt, quà parte ex eminentibus colliculis leguntur suauiora. quæ leui potissimùm coctione, vuis eracematis, ac in eo excoctis condita, saporem acquirunt delectabilem. à dextera ascensu qua colles se in amplam dilatant, planiciem, syncera gignuntur, & quæ in communibus vinis habentur innumera.

C

Meuaniæ, Nursiæ, & vicinarum terrarum vina.

CONTINVA est eadem amplitudo collium erga montes, vsque in Meuanium agrum. de qua Sillius Italicus libro VIII.

—— *& latis Meuania pratis,* (pascuis scilicet pinguibus.) Et Lucanus.
—— *& qui tauriferis Meuania campis.*

Itriola vua passula

Porrò Itriolam vuam pro delicioso vuæ genere ex Plinio pauloante meminimus in Picenis, & Meuaniæ agro. qui non minus hodie, vt apud antiquos, his vuis, ac vinis abundat. In editis verò montanis, quà vetusta sedet Nursia, & paucis inde milliarijs Cascia, quod Carsulum Plinio, & Vissum noui nominis, terræ notantur admodum frugiferæ, vt Virgilius in VII.

D

Et te misère montosæ in prælia Nursæ.
Horrida præcipuè cui gens, assuetaq; multo
Venatu nemorum, &c.

Quapropter duplicem accepimus in his vineis, quamquam montosis, & niue perpetuò horridis conditionem. Vnam collibus maxime apricis minus humida colligi vina, nec adeo coquenda: alba plerumque, ac flaua, si non grandia, syncera. deinde quibusdam locis minus algidis, ac petrosis, pauca, sed tenuissima gignuntur, & quæ in Olygophoris vix alia inueneris similia. & rubra ex simplici in tinis ebullitione subaustera.

E

Inter amnes, & Narniæ vina.

EX Nursinis montibus, & conuallibus Spoletinis, vbi Vallis Strictura dicitur, qui concurrunt riui, in apertam postea, ac latam planiciem, secus Appennini radices, ciuitatem in medio concipiunt, quæ à confluxu in propinquum Narem amnem, rectè Interamnes antiquis cognominatur. quorum beneficio irriguæ passim terræ frugalissimæ fiunt, ac vinetis complurimis fœcundantur. Quapropter vites, vt moris est, in humilibus locis, ab frigidæ auræ,

pluri

pluri ex parte ab imo solo super arbores suspensas habent, cum vuis magno prouentu suo tempore, albis, nigris, passulis, Muscatellis. Ex quibus vina colliguntur similiter diuersa, quæ in omnem suppeditant viciniam: hoc tamen condimento, vt propter nimiam, qua naturaliter scatent, humiditatem, vel in totum, vel ex parte aliqua coctione indigeant. Rubra verò synceriori substantiæ sunt, mediocriter nutrientia, ac vinoso sapore. Ex inde amnis ad decem circiter milliaria, tot auctus riuis Nar, ac deflexa parum à vulgo voce Nera, & ipsi ciuitati Narniæ nomen dedit. cùm re vera, Suphurea Nar albus aqua à poëta dictus sit, à salebrosis fortè vtrinque ripis altissimis, ac Suphureo liuore exustis, quæ & auram reddunt illi Viciniæ calidiorem, & pro fauce amnis, quà incurrit in meridiem fœcundandis apprimè agris, ac vineis idoneam. Quare in ima planicie communia, cùm Interamnienlibus, ac copiosa colligunt vina: à dextera verò quà Appennini subeunt colles, in apricis vineæ puriora producunt vina, quæ eodem cultu minus humida, ac diuturniora habentur, alba, & rubra, & Muscatella. Eodem verò continuo colle, qui in conspectu vndique, apparet, ac à Scipione, antiquo, forsan colono cognominatur, & à vicino Miranda oppido, eadem colliguntur vina, & olei in tanta Interamniensis olei copia, electissimi; non etiam obstante, quòd hæc loca post montana Reatina obuerso ad boreale flatum situ, crudiora soleant producere vina. sana alioquì corporibus, & Olygophora complura. verùm hactenus, quoniam Nigra amnis non adeo nauigabilis est in Tyberim, perrara ex his locis ad vrbem vina cenuehuntur, quemadmodum perfectissimi olei immensa copia.

In Narniensi.

Collis Scipij, & Mirandæ.

Cæsanium, sub Cæsis oppido vinum.

SVNT Cæsis hodie loca peramœna, cùm illustri oppido eius nominis, quæ latissimo à montanis vsque Vmbriæ, ac molli Cliuo vsque ad præcipites Narniæ ripas, cùm nemorosa diu extitissent, syluis antè nostram ætatē subcisis, & oppido simul, & ipsi ditioni à Cæsis ramansit nomen. Quæ aëris in primis saluberrimi, sub ipsis appendicibus Appennini ab oriente in meridiem latè patent. & non minus lenibus irrigantur aquis, cryptasq; certis locis ex naturali in Tophis cauitate obtinent, tepentes hieme, æstate verò frigidas, ac vbi minus matura fuerint, perficiuntur. Quo fit, vt pro qualitate soli, ac libero aspectu solis, adhibitoq; cùm his diligenti cultu, nullis cedant ex vicinis terris fœcunditate. Perampla verò cùm in eis vineta sint, ac consitæ in arboribus generosæ vites, vina potissimùm ex eis probantur rubra, valida, & quæ æstate in subterraneis illis cryptis seruata frigidissimæ fiunt qualitatis, ac diu consistentia. Iucunda gustui, multum nutrientia, & nec stomacho, nec capiti noxia.

In agro Reatino vina.

FRVGALITATEM cunctarum rerum incomparabilem in agro Reatino, ac vinorum primas in eo fuisse propagines; vel hoc satis argumento est, quòd nulla constat tellus in tota Italia, eius habitatione antiquior. Quando in hac primis Aborigenum temporibus, docuisse Ianũ, ac Saturnum agrorum satus, ac vinearum cultum, in antiquis historijs traditum sit. nempe quia terram inuenissent natura, ac cœli benignitate fœcundissimam, in amplissima inter Apennini iuga planicie patentem, perflatam vndique benignis ventis, irrigatam aquis, ac lacubus, cum Velino amne: qui per eam terram ex tanta cadit altitudine, irroratq; longè omnem viciniam, vt in admirandis, ac deliciarum terris cõmemoretur. Vmbilicus Italiæ à Varrone, amœnissima Tempe à Cicerone cognominatur, Saturnia tellus à Dionysio, ac templum antiquis

A quis in ea Saturno sacrum. mitto alias dignitates. Sed de frugibus, ac vinis, quibus nostra tempestate abundat; si qua in parte Italiæ, in agro Reatino multifariam natura in vinis luxuriat: ijsq; pro situ vario, & pro genere vuarum, atque etiam cultu varijs. Longo excursu, quà Velinus incurrit, humectatq; illam planiciem, vineta sunt humida, ita vt quamquam vites in arboribus subleuatæ teneantur, humidiora, ac crassa reddant vina: quæ exacta idcirco indigent coctione, fiuntq; fuluo colore satura, vinosa substantia, ac sapore, validaq; in tertium annum, & vlterius. Subeuntibus autem qui occurrunt colles, solo quamquam minus humido, vina mediocri despumata coctione, ac bonis condita cellarijs, ob singularem naturæ vigorem, ad alterum annum deposita illa ignis fumositate, puriora euadunt, ac synceram acquirunt substantiam, B colore aureo splendida, grato odore, & eo robore, vt optimo vinitorum iudicio non etiam Græci vini cedant potentiæ. Primi verò meriti habentur ex albis, ac rubris, quæ in summis collibus proueniunt, tàm cõiugatis vitibus, quàm arboreis etiam non paucis, quæ partim adhibita leui coctione, Clarellis vinis, ac Centulis comparantur generosis; partim verò selectis vuis cruda, & aquosa, vel aliqua gustu amabili, Albanum æmulantur vinum, ac ad ægrotantium vsum toto anno seruantur. Fiunt & ex his rubra, alia ex simplici ebullitione, refusis in amplas tinas mustis in sua vinacia; alia verò modica ex prædicta cocti vini conditura adhibita, quæ Lachrymæ vini synceritatem, ac robur assequuntur, seruanturq; diu ad alterum, vel etiam tertium annum firma. Cocta, ac vinetis antiquis genuina diutissimè permanent, ac vetustate expertum est effici puriora, ac maiora: recenti Senis Reatini exemplo longæuissimi, cui iam C fermè morienti, inuentum est domi dolium vini vetustissimum; notabili euentu, quando ex vetustate consumptis dolij circulis, ferè nudum remanserat: nam tantam intus composuerat resinam tartari, vt suapte firmitate, & cum potenti illo vino perstiterit ad multos annos. per singulas vindemias (quod ex fidedignis accepi) certa refusa super idem dolium vini cocti portione, quantam veteris per vices exhauserunt. Parant & Muscatella vina valde suauia.

Genera.

Vernacia.

Nomentana vina.

D NOMENTVM, & Gabios, vrbemq; Fidenem, has tres Vrbes ante maiestatem Romanam indicat in Latio Virgilius libro VI. quarum Nomentum seruat adhuc nomen, voce parum mutata, vulgò Lementanum. Fidene autem quamquam obscurior, non alia videtur quàm posteris Fianum, quæ à Nomento, & ab Vrbe Roma ad alteram ripam Tyberis saxeo colle apparet, vinis communibus, & non adeò cultis abundans. Gabios à dextera Prænestinæ viæ, vbi Latomiæ inquit Strabo, lapidicinarum cauitates, quod nunc Gallicanum vocant. Percelebre autem in vinis legitur antiquis fuisse Nomentum, Senecæ præsertim ætate, quem amplissimam in eo habuisse vineam commemorat Columella libro IIII. His inquit temporibus & Nomentana regio celeberrima fama est, in vinea præsertim, quam possedit Seneca, cuius in prædijs vinearum iugera singula culleos octonos reddidisse compertum E est. quæ mensura eodem teste lib. III. cap. V. & Plinio lib. XXIIII. cap. IIII. Viginti amphorarum capax est, quæ paulo minor nostris cadis mensura, octoginta circiter librarum. Sub Domitiano postea, & in Nomentano suam commemorat vineam Martialis vt libro XII.

Senecæ vinea vberrima.

Nomentana meum tibi dat vindemia Bacchum.

Celebrem autem copia potius extitisse, quàm auctoritate præstantiæ indicat Plin. lib. XIIII. cap. IIII. vt in tanta copia Cæcubis, Setinisq; præficeretur. Nostro tempore sub familiæ Vrsinæ dominio est, Camillo, & Latino iampridem

militiæ

militiæ clarissimis, & nunc Fabio filio optimæ spei viro inclyto. Loca verò cùm breuibus colliculis, & opacis circumsita sint vallibus, & in ampla planicie pingui scateant solo (vbi vt ego reor) opulenta illa Senecæ essent vinera; quicumque fuerit illorum temporum cultus, vel quæ prææltis vites colerentur pergulis, ac populis; hodie duplici horum vina indigent, vt conseruentur condimento: vel vt certa addita musti optimi despumati portione condiantur: vel purius fit, si conculcatis vuis, preloq; expressis, idem mustum in easdem vinacias refundatur. quod appellant, vt de multis id genus vinis diximus, Retornatum. Rubrum, vt plurimùm, album verò, quod plerumque natura valde humidum exprimitur, despumatione adhibita, ac coctione flauum, ac fuluum intensiori calore fit, ambo generosa, ac diuturniora. Eadem conditura in vineis antiqui Ereti fit, ad decem hinc stadia, & in Turris oppidi prææltis in conspectu collibus, & in terris citrà, & vltra Fabarim in oram vsque Tyberinam. Vnde frequenter ad Ripam minorem deferuntur, quorum describemus aliqua.

M. Erutanni.

Communia vina in Sabinis, & à situ, & cultu diuersitas.

NOTABILE verò hodie est in terris Sabinis, cùm mediocria communiter sint vina, non paucam in eis reperiri diuersitatem. Ob soli primùm, ac totius regionis inæqualitatem, quæ à lacu Reatino præter amplam planiciem, quam Fabaris amnis vsque in Tyberim, rectà ab oriente in occidentem ad quadraginta mill. excurrit; cæterùm in cliuis Appennini passim montuosa, valleculis depressa, ac dumetis, vel lapidoso certis loci solo apparet. Vnde Asperam antiqui auctores eam cognominant, ac horridas quæ eam inhabitent gentes, teste quoque Virgil. in VII. Aeneid.

Qui tetricæ horrentes rupes, montemq; Seuerum,
Casperulamq; colunt, Forulos, & flumen Himellæ.

Aspera oppidū.

Casperulam dixit, quæ Asperam hodie retinent nomen, Forulos Foranum, Seuerumque Soracte. Cuius vtrinque à Fabari colles aprici, vbi Podium Myrteti, Podium Sancti Laurentij, Montasula, Coranellum, Tosia. & quæ medio ipsa planicie opulenta extat Abbatia Sancti Benedicti, amœnissimis vndique agris, ac vinetis cultissima: nec longe Montopoli, & à dextera amnis Nerula nobile oppidum, Scandrillia, omnes sub illo orientis solis aspectu frugiferæ. Viterius Turres, ac vicinæ Silices vini electissimi feraces, non longe tamen ab his Gauignanum obuersa cùm habeat ab aspectu solis vineta, ac frigidam à vicino Tyberi recipiat auram, minus valida gignit vina. Immò superiùs ad Apenninum Rocca, Castellum Sancti Poli, Taranum, ac alia eo tractu castra, quamquam montuosa, seu quia à subiectis vallibus frigidas, ac nebulosas concipiant auras, seu quia vliginosa ad imum habeant loca; vina gignunt inualida, vnde æstiuo superueniente calore exolescunt in vappam, vel acida fiunt. Vlterioribus autem collibus ad occidentem, quà Himella fluuius, nunc Vaia in Tyberim influit, Collis vetus, Calui, Stimilianum, M. Boni castellum, Manlianum, syncera producunt, & mediocris substantiæ. Qua parte verò Sabina regio vltrà dexteram Tyberinam oram computatur, eadem notantur discrimina: Turrita quæ obuersa à Tyberi colit vineta sub occidente sole optima gignit vina, inferius mediocria Nazanum, & Felicianum, inualida prorsus in ipsa Tyberis ora Pontianum. Ad omnes verò has differentias facit cultus, vel adhibitus, vel neglectus: quem alij coctione perficiunt, vel breui saltem despumatione, vbi loca minus aprica produxerint vina, ac semel mutant: alij verò simplicem in tinis adhibent ebullitionem, nec mutant, experti quòd ex illa agitatione eneruantur virtute: immo vel plena ipsa dolia, vbi commodè fieri potest conuehunt ad portum, vnde per Tyberim adnauigentur. Quæ loca

Abbatiæ de Farfara.

A ca Leonardus Ghisilenius alumnus meus, ac optimæ spei Medicus, meo intuitu in totum annum peruidit, & ad has retulit descriptiones. Cæterùm singularia quædam exactè magis per suas historias describemus.

Vina in Sabinis circà Fabarim amnem.

PORRO in Sabinis tellus antiquissima (vt Strabo meminit) ex apertis Apennini faucibus secundum Fabarim amnem, à quo posteris Farfara dicta est, ab oriente in occidentem, nullis cedit ex decliuibus ad hanc oram locis. Pro temperie aëris, pro frugalitate ac mollicie collium, mediæq; conuallis cum ipso amne amœnitate: quæ vt perpetuis consitarum vtrinq; arborum vm- B braculis cingitur; ita ab vtroque margine collium, crebris magni theatri instar oppidis, vinetis vtplurimùm arboreis, olæisq; ornatur. Vnde vinis, olæisque Sabinis multa est apud auctores laus. Quam satis claram legimus Horatij carmine de sua Villa in his locis, ad Quintium, Continui montes, & reliqua. cæterùm de eius vini qualitatibus, expedit breuem eiusdem Odem adducere ad Mecœnatem libro 1. vbi sic habet:

Lib. 1. Horatij villa.

Vile potabis modicis Sabinum
Cantharis, Græca quod ego ipse testa
Conditum, leui datus in theatro
Cùm tibi plausus

Quæ verba obscura suis interpretibus, aliqua merentur explicatione adnotari, C quæ breui poëmatis encyclio, & muneris genus continent, & antiquum vinorũ illius temporis apparatum, & applausum popularem in fauorem magni Mecœnatis. Vile potabis, extenuans modicum munus, exiguum, scilicet vinum, non Falernum, non Cæcubum: locis vtpote frigidis enatum, quod & notauit Ouid.

Ode Horatij explicatur.

——— *amœnæ Fabaris vmbræ.*

Modicis conditum cantharis, quæ figlina erant vasa vinaria, Græca inquit testa, Græco conflata opere, quod ego ipse leui, manu propria illiniui, scilicet pice, & gypso supernè indito, vt tunc moris erat seruari. datum in theatro cùm tibi plausus: in fine scilicet publici spectaculi potui datum, dum scęnici, & agitatores ludorum, captabant illo applausu ingentia præmia. idemq; vinum illi promittit se in cœna daturum. Qua auctoritate planè fit, in Sabinis ratione D soli humidi, saxosi verò in collibus, non grandia fuisse vina, sed mediocria, & qualia nunc aquosa, ac nonnulla rubra: quare & Galenus olygophora plerunque in Sabinis meminit, tenuia, & aquosa. alba verò non pauca in planis, ac sabulosis genita, vinosa magis, ac flaua non sine aliqua conditura, per plures seruantur annos.

Vina sub Turre oppido in Sabinis.

IN prospectu, ac prætalto Apennini iugo, quod à dextris Tyberim, & Vrbem Romam ad quadraginta millia pass. respicit. ad sinistram autem Fabarim habet, & antiquam Vallem Sabinam; eminens conspicitur Turres oppi- E dum, quod mutata parum voce Curis erat vrbs antiquissima, ac nobilissima, T. Tatij, & Numæ Pompilij ortu (vt Strabo meminit) vnde Quirites, quasi ex Curetum prisca illa sobole dictos putant. Tellus montana quidem, sed in fronte, ac primo aspectu ad meridiem exposita, colles perpetuò vinetis atque olęis habet frugiferos. In quibus non abhorreo equidem Iubilij Mauri peregregij Medici iudicium, qui à Curetis oriundus Cosmographicam totius Sabinæ describens Tabulam, accuratè singularium locorum naturam obseruauit: Olygophora quidem sæpe à Galeno in Sabinis commendata, non alia esse, quàm

Olygophora Gal. in Sabinis.

hæc quæ in his collibus gignuntur. Quæ ex solo quidem sabuloso collibus in aprico exutis humiditate, vitibusq; super altis arbores consitis (qui cultus in Vineris Sabinis præcipuus est) vix igniculum vina concipiunt caloris, substantia, ac colore aquea. qualia potissimùm inquit, omnibus notis Olygophora in vineris Cotanelli Castri, & Montásulæ non longè à Curris colliguntur. Quç in planis verò, ac pingui solo proueniunt, pro imbibita humiditate cùm aliqua saltem portione decoqui soleant, calidiora quidem euadunt, ac validiora, & quæ facile propterea sustinent nauigationem; seruanturq; perducta Romam tota æstate: Quæ autem vina in vicinis terris communia sunt, Tarani, Cantalupi, Fabricæ, Sancti Poli, ac vinorum à Turris nomine Romam sæpè conuehuntur; hæc cùm à primis mensibus vtilia habeantur, alba, nigra, helueola, mediocris saporis, raro dulcia; æstiuo aduentante calore, non adeo permanent syncera. quare nulla ferè ægris ministrantur, sed ad popularem duntaxat vsum suppeditant.

Vicinarũ terrarum.

Ad oram Tyberinam, & Malliani vina.

SECVNDVM Tyberis oram, quæ continua planicie post Appennini Cliuum, & à finibus Vmbriæ ad vrbem protenditur; Mallianum occurrit ciuitas. quæ cùm terrarum hinc multarum metropolis sit, de Sabinis caput nominatur, vinorum copia, ac diuersitate communis laudis. vtiliora verò quæ à sinistra molli cliuo sub Appennino gignuntur, diuersæ substantiæ, & in suo genere commendanda. Sed vt plurimum cùm venalia Romam conuehantur; non adeo sustinent calorem æstiuum, nisi quamprimùm aduecta, & antè æstum bibenda sint. Cum his veniunt ex vicinis quoque terris communia, à Stimilliano, Follia, Podio Summauillæ, & à Colle veteri, de quo ex relatu nobilium Vrsinorum, qui his locis dominantur, compertum ipso vsu est, quòd ad naturalem fœcunditatem cùm aliquod adhiberetur studium, iuuasse admodum naturæ vireis, ac meliora reddidisse sua vina, atque alias fruges, quapropter aduecta tradunt Romam cum communi laude, & rubra, & flaua synceris sima, & præter leuem condituram, rara in totum cocta. Priuatim verò ad ægrotantium vsum, cruda haberi, & aquosa, seruariq; in totam æstatem vtilia.

Vicinas terrarum.

Sub Calui oppido in Sabinis.

A Calui autem nobili oppido, quod à Malliano non longe in Narniensem extenditur, præaltis, ac Caluis extat collibus, vnde illi putant adeptum nomen, solo nimirum lapidoso, ac longo aspectu albicante. Vnde syncera admodum, quamquam pauca ac valida gignit vina, & alias fruges. Plurima quidem alba, & cruda, vel modica adhibita defruti, hoc est despumati, & benè decocti vini conditura: nam post vnicam à fæcibus mutationem vinosa fiunt, ac perennis substantiæ ad plures annos. Parant verò & nonnulla Rubra, quæ Retornata de more appellant, ac aduecta nonnumquam Romam, cum optimis vinis obtinent locum. nec mirum, quia à conspectu collium australi, ijsq; in borealem extensis, ager in totum purissima attemperatur aura, vt longeuæ etiam admodum vitæ suos reddat incolas. quæ ex relatu egregij medici Gabrielis Perlæ de Caluis accepimus.

Ex Silice oppido iuxtà Himellam fluuium.

IN collibus, quà sub Tarano, ac Turre Himella in occidentem currit, Silices extat cognominatum oppidum, cuius agris ob soli situm in viuo Silice,

ac

A ac præaltum, vina colliguntur siqua alia ex hac ora veniant, syncera, ac pura. Vermicula nonnulla, & etiam saturo colore, flaua autem plurima, ac firma substantia, & quæ nullo communiter opus habeant condimento. Vnde in eius meriti æmulationem, non pauca alia ex finitimis terris ad ripam venalia sub hoc nomine conuehuntur, precioq; eodem æstimantur: vt à Stimiliano vinum, quod proximum illi est, valde syncerum deinde à Forano, à Cantalupo, & alijs vicinis locis. quæ vel hoc maximè experimento dignoscenda, ac recipienda erunt, si hausta in amphoris non permutentur colore.

Reliqua ex eadem Tyberina.

B TYBERINAM absolutè hanc vulgus à sinistra Tyberis Romano agro contermina appellat planiciem, ex Vmbriæ finibus à Diruta vsque oppido figlinis vasis celebri, & secundum amnis cursum ad Gallesium, & Otriculum. quarum tellus oleis potius vegetandis idonea est ex natura quàm vinis, quæ tamen communia, & laudabilia. Massa oppidum, & item Ameria proximum, vt satis apertos sub sole habent colliculos, ita & eandem imitantur naturam, ac studium condendis vineis, & earum vinis optimis. Quæ quamquam non multum habeant prouentum, ac rarò ad ripam Tyberinam mittantur; syncera quidem diu manent, alba, ac flaua, & nonnulla rubra, quæ non nisi coctione conseruantur. nam facile agitata cadis, ac nauigata, vix ad æstatem aduecta perdurant, nisi statim bibenda sint. Præcipua nonnulla alia vina ex hac Tyberis parte, C ob commodam nauigationem transuehuntur Romam, à Feliciano scilicet Castro mediocria, à Vignanello sic dicto ob proprium cultum, à Turrita, & Nantiano, Ex Fiano autem pauca. in cuius agro quamquam pro natura soli aspero, ac lapidoso in Tyberinam cliuo, valida essent gignenda, & studio aliquo fecissent meliora; deficit tamen industria. Quæ verò secus Tyberinam extant terræ venalia plerumque curant, eaq; simplici parant cultu, alba pleraque, vel vermiculo rubore splendida, ac cocta non pauca, singula post nauigationem non admodum duratura. Immo earum vinitores & hoc essent vtili consilio admonendi, quod transmissis sursum rursum per Tyberinam ripam dolijs, iam vacuis, ac humida fluctuatione mucidis; difficile vina illa non eadem concipiunt vitia sicq; quod natura præstitisset, culpæ artis, vel inertiæ imputari debebit.

Massæ, & Ameriæ.

Oræ Tyberinæ vicinæ.

D

Vinum & Manliana villa Portuensi via.

MANLIANI nomine legimus Horatij carmine consulem, de suo Massico vino, libro III.

O nata mecum consule Manliano.

A quo forsan hæc uilla celebris, uel aliquo alio ex illustri ordine ciuium. Quæ iuxtà ripam Tyberis, ubi Hetruriæ fines, ad Portuensem Viam, Pontificia & nostro tempore uilla amœnissima, magnificis ornata ædibus, uiuis quaqua uersus irrigata fontibus, ac uiuarijs piscosissimis, suauissimarum frugum hortis, &, ut nulla careret gratia, à Leone X. Pontif. amplissimis uineis exculta. E In quam translatis ex uniuersa Italia generosis uitibus, nullis pro tempore caruit optimis uinis, albis, rubris, mediocris roboris. quibus Paulus III. & qui eò diuertere consueuerunt alij principes, libenter uterentur. præsertim hyeme, & in totum Vernum æquinoctium, pro æquabili sub bruma etiam à marina aurea temperie. Cæterùm à multis hinc annis, cùm non eius meriti hæc uina habeantur, ut neglectu non mirum res etiam quæque optimæ exolescere solent, degenerasse & hæc ob cultus negligentiam uidentur. quæ non dubiè hoc maximè tempore adhibendum consulo, quando ex natura solide-

pressi situ, quod & aquis passim irrigatur, succis admodum uites implentur A
humidis. quare & uina alioqui generosa subeunte calore æstatis, humectisq;
perpetuo cellarijs, facile uel uappam concipiunt, uel acorem. Cæterum di-
midiam hucusque Italiam peruagati iam aliquam huic parti faciemus
pausam: deinceps verò vinorum reliquarum partium descripturi
historiam; nouo rursus exordio à Romanensibus incipiemus,
suburbanisq; suis vinis eorum tractationem adornabi-
mus, Albanis, Tusculanis, Marinis, & ab Ariciæ
quæ olim Laurenti vinis, ad reliqua
Italiæ progrediemur.

LIBRI QVINTI FINIS.

HISTO-

HISTORIAE

DE VINIS ITALIAE,

Quæ præſertim Romam conuehuntur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI, ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER SEXTVS.

Romanenſia, & communia in latio vina.

A ROMANENSIVM Vinorum non adeo frequentem à primordio Vrbis fuiſſe curam; colligitur apud Plinium hoc documento ex antiquis hiſtorijs, quòd Romulus, & Numa non vino.ſed lacte litandum instituiſſent. Immò quòd nec frequens de Albanis, & de vicinis alijs vinorum generibus occurrat lectio, nec id mirum videri debebit his, qui in hiſtorijs ſint verſati. Nempè quoniam obſeruauerint,per ea tempora procul admodum ab vrbe vineta fuiſſe eliminata, ac diu Romanum ſolum vel parcè cultum, vel nonniſi delicijs increſcente vrbe, aut publicis ædificijs fuiſſe deſtinatum. In quo videlicet delicioſos duntaxat hortos excoluerint,aut amœna viridaria, perpetui inquam viroris arbores (vt Strabo B meminit) pomaria, lucos, fontes, ambulacra habuerint, adiecerintq; nonnullis nemora, viuaria, ac in media quoque vrbe varias conſtituerint exercitationum palæſtras, campos Martios, & agonales ludos, Hippodromos, templa, & ampliſſimas Thermas. Cæterùm quantum ad vſum generoſæ, ac florentis ciuitatis, præter crebras,quas legimus villas in Tuſculano, in Sabinis, in Tyburtino,& Nomentano agro; in longinquis etiam terris, & vſque Neapolim, & vlterius amœniſſima erant rura, ac ſuburbana Romæ. ex quibus præter deliciarum omne genus, frugum cunctarum, ac vinorum capiebant innumerabilem copiam. Palàm tantæ celebritatis adhuc extant monumenta,aut veſtigia: qui ſecùs villas, ac in longiſſimas vias, Flaminiam ſecus, Valeriam, Prænestinam, præcipuè verò in totam Appiam viam in Formiano, Caietano, Sinueſſano,Cumano, & in Baianis agris, crebra adhuc, & turrium inſtar videmus illorum ſepulcra

Soli Romani antiquus cultus.

Suburbana ampliſſima.

Antiqua monumenta.

pulcra, magnificis insculpta titulis, ac inscriptionibus, nec non signis, ac simulacris, quorum adhuc apparent ædiculæ ornatissima, & Theatrum in Formiano nobilissimè excultum. Rem verò notatù dignum proponimus consideratis iudicijs, Cur non similia in Hetruscis, nec circà viam Aureliam, vel ad illam maritimam oram occurrant vestigia? Nisi quia Romana illa seueritas, ob auitam, innatamq; penè dixerim cum Hetruscis æmulationem: à quibus tamen (vt Valerius de Institutis antiquis attestatur) maiori ex parte & superstitiosæ illius religionis ritus, & ciuiles mutuati erant cęremonias; non admodum illorum admittebant consuetudinem: quam familiarem habuère cum Campanis, ac Sabinis ab vsque Aborigenum temporibus, necnon cum Picenis, quibuscum ex Saturno, Pico, ac Fauno tutelaria seruabant numina. quam præcipuè memoriam Virgilius, descripturus, quasi ab incunabulis Romanorum gesta, alto carmine exorsus est, libro VII.

Romanorum cum Hetruscis æmulatio.

Maius opus moueo. Rex arua Latinus, & Vrbes. *Regebat.*
Hunc Fauno, & Nympha genitum Laurente Marica
Accepimus, Fauno Picus pater, isque parentem
Te Saturne refert.

Cum Campanis, ac Picenis affinitas.

Et infrà Latini regiam describens, & imagines ex ordine auorum, Picum facit Saturni simulacro assidentem,

—— *Leuaq; ancile gerebat.*

Hoc est Scutum de cœlo missum, ceù perpetui signum imperij. Has ergo terras semper Romani habuère sociales, & partim colonias, partim municipij dignitate ornatas, ex quibus hinc quidem ex Picenis horreum quasi domesticum: hinc verò ab vrbe in Latium, & in Campaniam, sicut in reliquum hunc Italiæ tractum, & infrà Neapolim, amœnissimas coluerunt villas, omnium frugum, ac vinorum diuites. Quinimmo M. Varro II. de re Rust. damnauit conciuium suorum, qui iam inuaserat luxum, vt relictis falce, & aratro, non in segetibus se exercerent, ac vineis; sed rem frumentariam ex Africa, & Sardinia perarent, vindemiaq; nauibus ex insula Coa, & Chia condirent. Quapropter, nec alia legimus Vrbana vina, nisi quæ ex vicinis suburbijs afferebantur: vel qualia recensuimus generosa, Cecubum, Falernum, Massicum, Setinum. Sed quanta vbertate hæc Latij pars, circà agrum Romanum antiquis temporibus abundauerit; præclarum exemplum ex Plinij monumentis habemus libro XIIII. cap. IIII. L. Opimij consulatu, eam fulsisse cœli temperiem solis opere producendis vinis, generosis, vt repositum tunc temporis vinum, post ducentos annos (testatur ipse sua ætate) in fastu magni conuiuij fuisse repræsentatum, in speciem redactum mellis asperi. ac subdit, & in tanta fuisse dignitate, vt rex Hetruriæ auxilium Rutulis contrà Latinos tulerit vini mercede proposita, quod tunc in Latino agro fuisset. Post longa verò temporum interualla, mutatis paulatim cùm ipso imperio rebus, cessarataq; illa deliciarum, ac villarum amplitudine, nouisq; paulatim cunctarum rerum introductis ritibus; Vineta circà vrbem nō modò in immensum aucta; sed tota etiam hæc Latij pars mutasse faciem visa est. quin immo id profectò mirum, vt cùm in agro Romano iam videamus vinearum ad infinitum accreuisse numerum, ac tantam Romanensium vinorum habeamus copiam; ab externis tamen, ac aduectitijs vndecumque vinis, tanto hæc alma vrbs indigeat supplemento. Quorum si ex censu publico vectigalium; qui habetur quotannis vinorum à quinquaginta in sexaginta vsque millia ducatorum, vno, vel duobus argenteis numnis pro singulo cado soluendis: si computentur insuper vina, qui ex vniuersa vinearum serie tam in vrbe, quam ex suburbanis vineis colliguntur; facile æstimabimus, plus vini hodie in vrbe Roma potari, quàm aquæ. Huius verò copiæ vinorum, ac aucti in immensum prouentus, cùm præcipuè in causa sit frequentia hominum, quæ assiduè fit ex omni nationum concursu

Horrea, ac Rura Romanorum.

Vinorum gratia.

Aduectitiorum vinorum copia.

A cursu ad vrbem; adhuc optimæ sunt causæ cur meliora multa, quam ex vicinis terris in Romanis vineis parentur vina, nec adeo compluribus alijs videantur esse comparanda. Vna est, ex delectu, qui hodie habetur locorum, ac vinearum propagationi idoneo: altera in apparatu congruo vinis conficiendis versatur: & tertia ex conditura pendet vinis ritè perficiendis, ac concinnandis. quam experientia docuit, pro locorum, ac vinearum dispositione variam, & vbi vnam, vbi aliam adhiberi curam oportere. Quod spectat ad locorum electionem, ac dispositionem, communiter in suburbanis Romæ, ac locis planis secus Tiberinam oram, cùm multa solum scateat humiditate, quamquam vbique sabulosum; vina similiter progignuntur valde humida, ac pinguis substantiæ. Ad quam emendandam vinorum labem, duo B experientia docuit remediorum genera. Nempe vt vineę locis editis, apertisq; sub sole collibus exponerentur: quemadmodum frugales satis, & amplæ habentur in collibus extrà portam Sancti Pancratij, vbi ab extremo Ianiculi iugo, lenibus colliculis in meridiem obuersis, solo iugiter arido, ac sabuloso (vnde Sancti Petri in monte Aureo, à fuluo Sabuli colore illud supercilium cognominatur) vina gignuntur naturaliter syncera, ac primæ laudis in Romanis. Præsertim si ex veteri vinea, ac benè exculta colligantur, & quæ idoneam subinde habuerint conditura: vnde quibus annis bonam seruant tempora constitutionem, cùm Clarellis contendunt vinis. colore aureo, in fuluum aliqua, mediocris substantiæ, sapore vinoso, atque odore, & quæ vltrà secundum annum cruda in suo permanent vigore. Secundi meriti postea habentur, ex eadem co-C rona collium, quæ in conspectu vrbis occidentali ad montem Malum progignuntur: quamquam non adeo syncera: & ex aduersis extrà vrbem colliculis ad portam Pincianam, qui ab orientali aspectu in meridiem amplissimis sine fine ambiunt vrbem vinetis. Nostri ciues, quorum hodie non pauci illam æmulantur antiquorum industriam rerum rusticarum, & vinearum, hanc primam ducunt esse curam, vt dolia comparent non solùm robusta, nec tenuibus costis, sed quercina materia, ac trium digitorum crassitudine. & quo vetustiora, eo duriora, & meliora, dum aliquam ob neglectum non conceperint mucorem, vel extraneam siccitatem. hac scilicet experientia edocti, quòd ingeniti omni vino spiritus, vndecumq; tam qui per exiguos ligni poros exhalarent; quam qui ab ambienti aëre insensibiliter penetrant; hæ duæ præcipuæ causæ alterant post D primos menses, vel ad æstatem vinorum substantiam, redduntq; ea diuersis vitijs obnoxia. Quapropter bonæ frugi quidam, ac experti vinitores paratis, ac bene constitutis sic vasis, mediocris etiam magnitudinis, eisq; oppletis optimo musto ad duas tertias, reliquum implent exacinatis vuis, vel nigris, vel Trebulanis, vel Muscatellis, firmatisq; vtrinque fundis, ac circulis cogunt vinum genuino suo calore concoqui, neque tantillum quidem dum ebulliunt expirare. sicq; Acinatium æmulantur antiquorum, & quòd in ora Ligustica appellant Razzesium; quod ex racemalis scilicet, & acinis cùm musto ebullitis, acquirunt maiorem gratiam, iucundam gustui punctionem, aureum, vel gemmeum nitorem, & synceritatem substantiæ, vt incorrupta diu maneant. Quin immo diligenti quidam apparatu, & Dulcia quoque vina, & Trebulana ex Ro-E manis mistis conficiunt, Trebulanis omnino Sancti Ioannis æmula, ut non pretiosa modò audeant caupones cùm Clarellis, & Trebulanis comparare, sed & in cœnis deliciosis idem obtinent meritum, & eandem gratiam. quemadmodum in primo libro de omni cultu, vinorum docuimus. Neque longius de hoc nobili apparatu vinorum Romanensium exampla quærenda sunt: Nam Guilelmus San Gallectus nobilis Florentinus, ac spectatæ in hac alma curia apud principes fidei, ex vineis suis, quas habet extrà Vaticani colles cultissimas, ex omni vua alba, aliquo tamen delectu adhibito, Trebulana conficit electis-

Vina Romanē. cur meliora.

A delictu situs.

S. Pancratij.

In Monte Malo.

Doliorum electio.

Acinatiũ, & Razzese.

Trebulana Romanensia.

electissima, & non minus ex nigris vuis selectis Lachrymæ instar rubicunda, ac omni exemplo generosa. Immo sua Trebulana vel hoc nomine superant Trebulana S. Ioannis, tùm quia odore, ac sapore omnem illius obtinet gratiam: tum etiam quia ex maiori vuarum in agro Romano robore, maius acquirũt robur, ac synceritatem, vt immutata ad tertium quoq; perdurent annis. Cæterùm de electione vuarum, ac Musti, communiter cùm in vsu fuerint uuæ albæ, & quæ uina similiter alba gignerent, peraro rubra parẽtur, aut Muscatella; laudabilis hactenus diligentia adhiberi solet, ut ex selecti generis fierent uuis, benè maturis sub sole, & quæ non adhuc calcatis, sponte ceù Lachryma uini emanauerint: sic enim crassis remanentibus, ac fœculentis partibus adnexis in tina cùm suis racemulis, leuiores duntaxat, ac benè digestæ effunduntur, extemptumq; purum uinum mundis, ac nitidis dolijs, genuinas, ac suaues apprimè seruat qualitates. Alioquin omnia communiter Romana pinguem contrahunt substantiam. præsertim in planis, & quæ uineæ secus oram Tyberinam crebris Inundationibus obnoxiæ humidiorem præbent uitibus succum: quæ in urbanis uerò consitæ sunt collibus, ut multæ habentur in Hortulis, in Esquilijs, in Quirinali, in Celio, in Auentino, quæ in rudi, atque alta (dictũ mirum) xv. ac xx. pedum ruinarum macerie propaginatæ, siccam potius, ac bonam concipiunt ex ipso rudere qualitatem. Cui rei sententiam alludit Columellæ lib. de Arbor. & viribus cap. III. locis aridis, & macris, & siccis uitem feres feracem, & ualidam crebrisq; acinis, in pingui autem, & humido pampinis luxuriabuntur. Alioqui uina communi cultu, non semel tantùm antè brumam, sed bis, & ter transfundi in alia mundiora uasa, uel in eadem benè repurgata reponi oportet. Quapropter rectè primis mensibus consuetum est, haudquamquam nouella uina in subterraneis cellis reponere: Vbi uidelicet compertum usu est, quòd ob concentrati per hiemem caloris situm, uina facile subbulliunt, ac crassescunt: sed dolia ex ordine in apertis sub dio atrijs exponuntur, euentanturq; donec proprio non alieno calore digerantur, ac firmentur. quando scilicet per initia ueris cessata naturali ebullitione, non desiderant ulteriorem mutationem, ac tutò in subterraneis cellarijs reponuntur. Conditura uerò, & quam conseruam uocant, trifariam in usu est. In totum nulla usu ipso comperta est melior, neque utilior, quam mustum decoquere: plus aut minus, aut saltem ad despumationem. Altera est, ut siccis, ac odoratis suffumigijs uegetes benè emundatæ suffiantur: ut moris est, ex sulphure subcenso, aut cupressi nucibus, aut caryophyllis, aut ex cinnamomo frustulis subcensis. quam non uideo cur quidam, nimium in scirpo diligentes damnare præsumant. quando non substantiam talium rerum, utcumque uinis, ac naturæ amicarum in eis relinquendam supponimus, sed nudam potius earum qualitatem. quæ exiccat, dolium uendicat à putredine, ac mucorem tollit: atque interim bonum imprimit etiam vinis odorem. Tertia est, vt post primam vini mutationem, iam depositis scilicet è dolio ipso crassioribus ad imum fecibus (vel etiam antè omnem mutationem) vt paucos post dies inclarescat, vsuiq; in potu esse queat; per segmenta tenuia coryli dedolata, & immersa dolijs vinum defœcaretur. Qui modus quidem facilis est: nam dispersæ eiusmodi ligneæ bracteolæ in totam musti substantiam, susceptas in se quæ innatant vini fæces, pro illarum grauitate paulatim, ac sensim deferũt secum ad imum dolij, relinquuntq; supernè vinum clarum & tenue, quantocyus potabile. Sed illud eneruatum & castratum (vt aliàs dixi) viribus: Vnde cùm inter primos menses id vinum perfectè olygophorum, & aquosum dici possit; in sequentes tamen menses, vel æquinoctio subeunte in acorẽ trãsit, aut tabescit in vappam. potissimùm verò debilitantur, quibus statim robur illud terrestrium partiũ, quod in fæcibus consistit, deponitur. quapropter refugium id potius dixerim, ac minori fœnore quàm verũ condimentũ. Sal tritũ vel alumen contrà

Dulciũ vinorum cultus.

Ex macerie bonitas & locis siccis.

Mutatio, ac cellarũ delectus.

Conditura & Conserua vinorũ

Suffitus.

Ex Coryli bracteis, seu Tachijs

A contra hanc labem quidam inspergunt dolijs, pugilli instar tenui polline: quod perperam quidã alij damnant, cùm siccam dumtaxat hæc inducãt qualitatem,& firmitatem mustis, alioqui innoxia habita antiquis, qui acriores vinis suis infundebant misturas,& gypsum,& cinerem,& in simili aquam marinam. Nam ingenitus in omni vino calor digestiuæ facultatis, omnem sequestrat bulliendo eterogeneam misturam, & alienam qualitatem, ac vini substantia relinquitur purissima. In vniuersum ex Romanensibus vineis mediocris substantiæ fiunt vina: nam quòd primis mensibus tentent nonnulla caput, is non roboris excessus est; sed quia non remisso adhuc feruore, nec benè depurata, dum fumosa, ac suaui gustu potantur, implent sensim caput. Verùm benè condita, & matura, & ex veteri vinea in apricis (vt dictum est) propagata, ad vinosam accedunt B substantiam, ac firma in alterum, & ad tertium annum seruantur. De vulgari autem calumnia, duplex in cauponas animaduertendum est flagitium: vnum, quia quæcunque ij ex Romanis generosa nacti fuerint vina, vt ex collibus sancti Pancratij synceriora; ea ementito ex externis aliquo nomine, vt cariùs vendiderent, aut Latinum appellant, aut Centulam, aut etiam Clarellum mite. Contrà verò, transfusata ex pluribus generibus vina, & ex Campania aduectis minus valida, ac residuis commista; falsò ea pro Romanis iaudulgant, sicq; perperam imponunt & vinis, & hominibus. Hoc ergo proposito procemij vice ad reliqua Italiæ vina procedemus quæ in suburbanis suis ad duodecim circiter mill. vrbem suam vndiq; coronant, primùmq; Laurenti vino antiquis, Aricino, Albano, Marino, Tusculano, Tyburtino, Nomentano hanc historiam adornabimus.

Vires Romanensiũ.

Cauponũ calumnia in Roma. vina.

C

Laurenti vina & vinaceola in Latio.

EX antiquis quoque, ac multi exempli vinis; Vinaciolæ nomine inuenio primùm visum fuisse Plinium libro XIIII. cap. III. ac vitiùm generibus: Vinaciolam inquit, soli nominauerunt Sabini, & Laurenti. Vbi Laurentum intellexisse videtur extremam aliam Latij oram, quæ ab Hostia Tyberina vetustam comprahendit Ardeam in littore, & superiùs Ciuitatem Lauiniæ, Albanum, & Ariciam. Quò primùm appulisse Aeneam cum sua Classe (vt Strabo meminit libro v. (fama est, ac Laurentum iuxtà cum templo Veneris, quasi genialis Aeneadum numinis, inter Myrteta, & Lauros fuisse editum, quas ceù D fatales inuenissent in eo littore arbores, Veneri Aeneadum genitrici præcipuè dicatas. Vt Statius in prima Sylu.

Maluit, & nostra Laurum subtexère Myrto.

Laurẽtũ.

Vbi & Vinaciola eiusmodi, quæ subleuatæ in altis arboribus vites, tenuia, ac aqueæ fermè substantiæ producerent vina; minus scilicet calida, & austera. Genimine tamen vitis fœcundissimæ, vt memorabili exemplo meminit idem Plinius, Admiratum Cyneam quendam Pyrrhi Regis Legatum, Ariciæ vitis altitudinem super Vimo, ac pro vini eius austeritatem lusisse: Meritò matrem pendet in tam alta cruce. Quam similiter austeritatem cùm nostro tempore pluri ex parte ferunt Ariciæ vina; quoniam in eo sapore præcipua eorum laus est, dedicerunt coloni, bullientibus in tina vinaria mustis, ex vuis præsertim E nigris, aquæ puræ certam mensuram superinfundere, sicq; retuso feruore delectabilem illam austeritatem, ac maiorem vino gratiam comparare: quemadmodùm parantur hodie Raspata vulgo, vnde Aspretinum illum imbuant saporem. Et præterea, quoniam subterraneas excauatis ibi tophis habent cellas vinarias frigidas, quæ frigidum toto anno, ac debile conseruant vinum. At rursus dignissima hìc se se offert quæstionis occasio, vnde illa naturalis tenuitas, ac frigidæ qualitatis substantia illis vinis comparetur, in vitibus præsertim littore tã frugifero, & quæ sub meridiano aspectu Solis videtur precipuas ob-

Vinaciolæ qualitates

Conditura ex aqua.

Dubitatio.

tinere causas firmitatis, quas proposuimus, ac roboris. Cuius inquam debilitatis, ac diuersitatis, & hanc rationem ex predictis licet colligere, ac ceu normam in reliquis historijs animaduertere est operæpretium. Ex natura soli, ac defectu non mirum caloris, & vegetalis illius spiritus, quem diximus generosis gignendis vinis necessarium. Subiecti enim hinc soli materia in totam hanc maritimam Latij partem, cùm tophacea reperiatur, ac subterraneis cauernis per totum anfractuosa, ac nebulosis oppleta vaporibus; frigidum ex natura sui subgerit frugibus, & ipsis vitibus pabulum. Immo è Catecumbis vsque sancti Sebastiani, ad primum lapidem extrà vrbem via Appia, quas cum frequenti deuotione Christicolæ subeunt, Calysti, & infinitorum martyrum cœmeterio celebres, obseruatum est certis in locis cauernas illas profundissimas, ac frigidas ad mare vsque penetrabiles. Quare dum scribit Plutarchus inundasse olim hinc lacum Albanum portentosis modis, & sine imbribus; nos in 1. de Thermis lib. & in 111. de Tyberi hanc præcipuam huius portenti assignauimus causam, quòd per occultas à mari cauernas, vi fluctuum, ac ventorum impetu aquæ penetrauerint subter lacus illius uenas, sicq; mirifice inundauerint. Vnde in extrema Cãpaniæ parte sub Cumis, cùm Cimmeriæ speluncæ inuentæ fuerint impenetrabiles, hinc poëtæ speluncas Sibyllæ fabulati sunt, vsque in infernum peruias. Cæterùm stante illius soli infœcunda dispositione, quæritur rursus, & quomodo in eodem dictum est, admirabilis altitudinis increuisse vites? & hæc inquam exceptio confirmat amplius allegatas fæcunditatis causas: nam, vt pro defectu spirituosæ alimoniæ, exili, ac austero vuæ implentur succo; ex aduerso copiosa illa humiditas, vt minus frugifera tota abit in molem, ac amplificat stirpem, sarmentisq; ac folijs conuestit suas vites. Quæ & de minus frugiferis communis esse poterit ratio.

Solutio.

Plut. in q. natural.

Altera dubitatio.

Ariciæ vina.

ARICIAE affinis terra est, sicut & natura vini cum Albanis, antiquæ in toto Latio memoriæ, Laurenti nomine, vbi prima Aeneadum soboles, vrbem, ac Aricinæ Veneris templum inter lauros, ac myrtera, (quæ Veneri sacra) condidisse paulo ante proposuimus. Vinis semper celebrem, & pro naturali erga littus maris humilitate, vites in altis pergulis subleuari solitas diximus. Ex quo significatum videtur, quòd coloni consueuerint vites in cacumina arborum, ac depampinatas ex instituto sub sole diu sinere maturandis vuis, vnde vinum minus crudum, nec asperum exprimerent. Et vuarum nigrarum, pro delectabili magis in tam alta arbore spectaculo. Quo genere nostro quoque tempore Ariciæ vinea vt plurimùm conferuntur, nam in tanta copia, quæ accreuit vbique vinearum sine numero, ad humiles vites alligatas sudibus, ac palis refugium habitum est; easq; nigras vuis, & quas Helueolas subrubras significauit Plinius fœcundas, subausteris. Quæ & cum vicinis Albanis contendunt, in his albis, Ariciæ verò rubeis, & tanta copia, ac laude, vt soliti sint quotannis Sabelli horum locorum principes, aduectis Romam centesimis eorum vinorum dolijs, lagenas Pontificias munire, ac electissimis Ariciæ vinis adornare mensas. Quæ similiter, vt de Albanis dicemus, non tam robore commendantur, quàm gratia, & quæ suctu delectabili modicè adstringunt, demulcentq; gustum. Aegrotantibus & conualescentibus vtilissima, & in censu olygophori vini nullis omittenda, à tertio mense ad ineuntem æstatem syncera, per quam raris annis ad alteram seruantur vindemiam. Quando nouella, ac simplici apparatu magis delectant, quàm vetusta, ac minus tot veneficijs mangonizata veterum, quæ carere non potuerint aliquo vitio.

Vites cur subleuantur arboribus.

Heluéolæ vuæ.

A

Albanum vinum.

EX omnibus circà vrbem vinis, Albanum semper obtinuit principatũ laudis, ex agro Albano, vbi prima Romæ primordia, xv. circiter mill. pass. situ ad meridiem, ac Tyrrhenum mare spectante. Commemoratum in historijs, decantatum à poëtis, & pro exemplari ad cõseruandam sanitatem vino à Medicis comprobatum. Immò quibuscunq; terris Italiæ propagatæ sint Albanæ vites, vinis illis cõmunicant gratiam. præcipuè verò circà finitimas Campanię terras, Ariciæ, Castri Candolphij, Marini, & quę sub ciuitate Lauiniæ propagãtur: pręrogatiuo tamen ipsis Albani terris seruato eius bonitatis & gratiæ, quod specialiter illis tributum videtur à cælo, & stellis, vt translatæ etiam in eas peregrinæ

B vites vberiores euadãt. quod pulchra cõfirmamus Plin. auctoritate lib. XIIII. In Albano agro vites Aminæi generis (quæ erant in collibus Puteolanis celebres) numero quidem habuimus perpaucas; verùm ita fertiles, vt in iugo (idest pedamentis suis coniugatæ) singulæ ternas vrnas præberent: in pergulis autem singulæ denas amphoras peragerent. capit autem vrna Congios quatuor, seu libras xl. Amphora verò duas vrnas, seu libras lxxx. Columellæ censura, cadum ferè Romanum nostri temporis. Qui cultus vinearũ, & nostra ætate in Albano seruatur: pluri enim ex parte sublevatæ in populis, atq; vlmis vites, afflatu magis libero marinæ auræ perficiuntur, ac vina ducunt substantia tenuiora, pumilæ autem, ac vallis coniugatæ ex reflexu caloris à solo arido, grandiora gignunt. In communi verò censu Albanũ vinum, & alia illi congenea probãtur, non quia

Ex Plin. *Albani fertilitas.*

Facultates, & vsus.

C grãdia sint, sed pro sui potius mediocritate. quia videlicet ad vsum humanum cõmodissima reperiantur, & tam sanis, quàm ægris, & omni ætate innoxia. Siue alba sint, siue rubicunda, quæ pulchrè spectentur in cyathis splendido nitore, & aureis ampullulis exultare. Qui cùm spiritus sint ipsius vini vegetiores, perperã nouissimi quidã scriptores ex accidenti id illi tribuunt, vtpote quoniã vi occlusum, in dolio vinum constipatos in se coercet fumos, sic eo perfuso in craterem, ijdem agitati gestiant, subsiliantq; ad superficiẽ. Quinimmo (vt ego reor) ij spiritus vinis generosis ingeniti vel sunt de essentia ipsa, & forma vini; vel certè proximæ sunt formæ differentiæ, in quibus cõsistit haud dubiè tota virtus, ac potentia vini. Non fumi, inquam sunt accidentales, sed viuaces in omni vino congeniti spiritus, in hoc quidẽ magis perspicui, in illo autẽ minus, pro varia tempe-

Spiritus cur ex vino subsiliant.

D rie, ac dispositione subiectæ materiæ vini. nam magis, & minus non variant essentiam, segnes, ac tardi motus in crassa substantia, qui idcirco nõ exiliunt; agiles verò, ac vegeti in tenui substantia. albis præsertim vinis, ac aureo nitentes splendore, minus in rubris, ac densæ substantiæ. Quæ spirituosa idcirco, ac electissima sunt vina, cruda, & stomacho grata mediocris roboris; ac boni nutrimenti, sudorem, & vrinas prouocãt, nec noxia capiti, nisi admodum imbecillis. Optimum in Albano prouenit vineis vetustis: in nouiter verò repastinatis minus probatur, vitibus adhuc inualidis. Sapore non pingui, nec aspero, cruditatis indicio. sed quem vocant cotogninum, cùm delectabili suctu linguæ. colore vel in aurum inclinante, vel ex helueolis, quas Plinius vocat vuis, rubicũdo, vel purpuræ splendido, blandis illis ex cyatho exiliens bullis. Nam defœcatum (vt

Qualitates.

E moris est) semel & bis ante brumam, in frigidaq; cella vinaria repositum, facile in alteram perennat hyemem. Inter quæ paucifera reperies nonnulla, vix cùm vllo caloris vestigio, febricitantibus, dum non exolescant commodissima.

Marini vina, & alia in Columnensi dominio.

MARINVM in conspectu Romanæ vrbis, vt æquis ferè spatijs quatuor, aut quinq; milliariorum Albano supereminet, Ariciæ, Tusculano, ac vi-

cinis alijs, quas viniferas diximus terras; sic tanquã in theatro totius Latij constitutum, sub dominio illustrium Columnẽsium, oppidum extat deliciosum, nominis etiam, vt ex varijs historijs colligitur, satis antiqui, nec mediocris laudis in vinis suis. Partitas autem horum illustrium Dominorum terræ videntur sibi distribuisse gratias: nam à vicino mari ad superum vsq; per mediã excurrit Italiam: hinc à Marino Panlianum arce, ac situ munitissimum, quod in edito colle quasi palàm omni Latio, & Vrbi se pandens videtur nuncupatum. In Carseolis peramplum habent ducatũ, vbi Auianum nobile oppidum, quod eius caput, ac Ducalis sedes cum Taliequitio diximus, & reliquis terris circà Fucinũ lacum piscatu ditissimum. In Prænestino agro vina electissima, in vicinis Gabijs, Zagaroli, Cauis, Ginecianis, & hinc superatis montibus in Sublacensi, cum cœnobio ditissimo sub Columnẽsium tutela: ne dicã nunc alia, & quàm frugiferos vbiq; agros, & quàm exculta habeant vineta, quæ suam quæq; merentur historiam. Marini ergo agrũ pro vicinitate vrbis, quà ampla sinistrorsum patet via Appia ad XII. lapidem, rectè videntur hi principes excoluisse ad delicias, ac commoda in ea habuisse ab vrbanis negotijs diuersoria, vinetis additis, hortis, ac lympidissimis aquarum Nymphæis, quæ vt æstate grata præbent refrigeria, haud minus hyeme in aprico, ac perenni solis aspectu assidui veris repræsentant benignitatẽ. Cui nunc potissimùm eximios addit honores Illustriss. Dominus meus Cardin. ASCANIVS, tùm ob frequentes quos heroicè in eo habet principum commeatus, atq; obsequia: quos inter & doctissimas sępè, magni Luculli imitatione in Tusculano suo, litteratorum virorum admittit Academias; tùm ob pręcipuũ inter maiora studia, quem in ea loca ornanda adhibet cultum, vt cuncta frugũ, ac vinearum splendeant ornamento. Quanquam enim Marini ager, quaque se latè extendit, ab orientali aspectu Tusculanum præeminentem habet collem, nemorosum, venationi, & contignationibus ædium opportunum: cæterùm leni vndiq; cliuo, hinc maritima perpetuò gaudet aura, hinc verò occidentali erga vrbẽ fouetur aspectu solis, vnde vina, ac cæteras fruges gignit validiora, quàm Albanum, & tam alba, quàm nigra. Primi verò meriti est substãtia plenũ, quod Græci οἰνώδη dixerunt, hoc est vinosum, succosum gustu, quẽ sorbignũ vulgò dicunt sapore, stomacho roborãdo perutile, quod serò propterea, nec vsq; ad æstatem maturitatem acquirit, nisi adhibita per vindemiã conditura aliqua, quam diximus ad despumationẽ, vt citò magis inclarescat. Vel, quàm facile hæc vina patiuntur clarificationem per corylacea segmenta, quas Tachias vulgò dicunt, plenis dolijs immissas, ex frugali præsertim vuarũ illi solo proprietate, quas vsu ipso Marini vinitores didicerunt viniferas, & quos vernaculis appellãt vocibus quinq; species. Alias à Velitrano genuinas, vberes: alias, quæ suauitate potus bonos concilient amicos; alias, quod copiosa vindemia omne tollat æris alieni debitũ: alias pumilas, ac dulces Trebulanas: alias venustis racemis à Rocca Papæ repastinatas. In quibus tamen dignum obseruatione habent cultũ, quòd à simplici quocunq; harũ genere vuarum, minus generosum exprimant vinũ; ex omni verò genere cõmistarum, & conculcatis vno torculari vuis, quasi contẽperatis adinuicem qualitatibus, vina exprimi substantia, odore, ac sapore inclyta: Hæcq; digna mensis Principum, hoc satis argumento asseuerant, quòd in mensa Caroli V. Imp. cùm is Romam aduentasset, Anno M. D. XXXVI. ab Ascanio Columna summo Comestabili illi dono datum, inter generosa vina, tam fulua, & aurea, quàm gemmarum rubore emicantia, summam obtinuerit gratiam.

Panlianũ

Marini ager.

Marini situs.

Vinorum genera.

Vuarum quinque species.

In Tusculano, ac Frascati vina.

TVSCVLANI amœnitatem, quod Frascati à posteris, ob acceptam à Romanis cladem, sub frondosis per aliquod tempus iacuit tugurijs, omnes ferme

A fermè auctores in summam referunt gloriam. Marcus Cato de antiquitatibus, deq; rebus rusticis, Titus Liuius, Strabo, Plinius, Cicero ac Plutarchus, qui in vita Luculli, deq; villa, quam is habuit hìc amplissimam, ac memorabilē super omnes ruris delicias; Tusculanum in eam ponit laudem, vt latissimus eius in edito colle ager, XII. ab vrbe Roma milliario conspicuus, pro aëris benignitate situ inter occidentem, ac boream saluberrimo, & qui declinantem subter mare aspicit solem, multisq; passim aquis irriguus, virenti nemore, ac viuarijs amœnus, confertissimisq; passim ædificijs excultus, ceù pulcherrimam, ac præmagnā scęnam se maximæ suæ vrbi repræsentat. Quamobrem pleriq; hodie insignes in hac alma Vrbe viri, ac summi Principes, Tusculanū agrum excultis similiter fundis, ac magnis exornant ædificijs. Quos inter Gregorius XIII. in cuius gra-B tiam Marcus Siticus Cardinalis ab Altaemps elegantē villam in excelso colle ædificauit, ac Mondragonem ab illius insignibus appellauit; non est quòd cæteros, & qui satis sunt sua virtute illustres hic recenseam. Vnum verò nō omittam silentio, qui ob singularem peritiā, & amicitiæ vsu mihi coniunctissimus est, Marcellum Vestrium Barbianum, Secretarium Apost. ipsiusq; Clemētis VIII. domesticum, eloquentia præcipuè, ac omnium bonarum artium doctrina clarū, & qui beneficentia in bonos omnes propensus, deq; me omni officio ac pietate optime meritus est. Is eandem loci secutus salubritatem, Pulchripodiū, villam suam in conspicuo colle ædificauit (vbi equidē elapsis annis mira Lucullei Hypocausti eruta vidi vestigia) vinetaq; lætis viribus ornauit, villam ædibus, & cūctis rebus, tàm ad rusticationis cōmoditatem, quàm ad delectū, ac bonitatē vi-C norū cumulatè muniuit, vt hæc digna mihi visa sint & amicitiæ iure, & dignissimis optimi viri prærogatiuis, quæ hunc locū, ac meam adornare debeant historiam. Atq; hoc addam laudabile, quod pro exacto iam cultu his agris, ac vinetis adhibito, in tanta vinearum amplitudine, totq; vuarum, ac frugū variarum generibus, nullis videtur suburbanis, quæ multę sunt circa vrbem villis cedere. Nec desunt ex industrijs oppidi colonis, qui propaginatis iam ex his vineis ab vniuersa Italia selectis vitibus, Muscatellis, & rubris, & albis, & Trebulanis, non paucam quotannis vinorum copiam ad vrbem Romā transmittunt, quæ Principum conuiuia, ac ciuiles adornant mensas.

Mondragone Gregor. XIII.

Ex Cast. Candolfo, Subellis vina.

D HAEC noui nominis sunt loca, quæ tamen omnia olim sub Albanis veniebant compræhendenda, quanquam non eadem producant vina, nec tantę laudis. Hodie in his cùm leuia sint ex natura, nec Albanis vtcunq; dissimilia; quoniam frugi tamen coloni student magis, quàm simplicitati vinorū, quæ non diu permanerent; & quia humidiore aliqua producuntur solo, condituram ex coctione plus, vel minus adhibent. sicq; robustiora fiunt, vel saltem mediocria. Alba vtplurimum in fuluum colorem, & plenæ substantię multum nutrientia, & nigra aliqua. Cùm sint quæ ex veteri vinea, & pro cōstitutione bonæ vindemiæ non inuideant Clarellis. Sapore vinoso, bono odore, & laudabilis substantiæ, præsertim si & doliorum diligentia accesserit, & boni cellarij. Indicium verò ha-E bent bonæ consistentię, ac roboris, dū hausta in vitreis crateris non cōmutentur colore, quæ loca hodie hereditario iure adornat D. Siluius Card. Sabellus optimæ spei Princeps, & Dominus colendissimus.

De Grotta Ferrata vinum.

SVB Albani quoque ditione, ac nomine, fuerat olim Grotta Ferrata Vicus. Vbi quoniam soli materia passim tenax, ac tophus est, naturales hiant cryptæ ingentes, ac nonnullæ impenetrabiles, vnde illi nomen. Has verò inter Marianæ

rianæ aquæ influit riguus, tantæ copiæ, vt molendinis deseruiat, ac officinis subinde condiendi ferrum, quæ extant valde celebres. Cœnobio præterea illustris ex primarijs sancti Basilij Abbatijs, quod diuiti agro dotatum, ac amplissimis vinetis, omni frugum genere, ac vinorum prouentu præ cæteris abundat. quæ nec Albanis cedunt bonitate, superant verò illa robore, ac varietate qualitatū. Alba, flaua, rubra, cruda, & non sine conditura aliqua, ac leui saltem coctione, quæ aureo nitore, grato odore, ac sapore, non inuident Clarellis, nec rubra Lachrymis. Sub tutela autem hodie cùm sit Cardinalium Romanæ curiæ, ad decimum lapidem via Appia: consueuerat Cardinalis Farnesius his vinis, non modò cellas suas vinarias Romæ communire; verumetiam inter alia electissima vinorum genera, eadem ad Caprarolę diuortia transuehi iubebat, & ad Palum in ora maris vicum amœnissimum, cùm eò transisset Pontifex ad inuisendas nauales classes, curiales ornare mensas his vinis electissimis. Quæ pro soli natura sabulosi, ac molli cliuo in meridiem extenso, ac aprico, syncera experimur, ac Albanis firmiora. in tertium & quartum annum conseruari solita.

Genera.

Sub Terracina, & Neptuno vina.

A Formiano sinu ad Circeum promontorium, quod saluberrimis à Circe fama est abundare medicinalibus herbis, proximè sub Anxure, quæ & Terracina, & hinc Neptuni portus, humaniore agro, & cum aliquo cultu habentur. Immò ad vsque Tyberinam Hostiam, xv. vel amplius milliariorum excursu, littora, & totam hanc oram nemorosam; & agros non minus tritico, ac vino, cæterisq; frugibus natura vberrimos esse constat. Sub Terracina vinum album, clarum, crudum, Signino æmulum, ac eo magis laudabile, quòd collibus ad marinam propinquis, libera magis, ac vegetali fouetur aura. Substantia, ac colore vtplurimùm aquosa: vnde æstate, quando maximè ad iustam perueniūt maturitatem, non vulgarem Romæ in curialibus ac mediocri substantia vinis obtinent laudem. Aureo commendantur nitore, sub astringenti sapore, non fumosa. & quæ tamen dum in crateris fundūtur, pulchrè ob tenues spiritus scintillant, nec tentat caput. Ob quas (vt reor) qualitates minus noxia podagricis inueniuntur. Neptuno oppido, & sub Circellis, quæ sunt adhuc loca magis maritima, eadem, sed crassiora: rubra verò simpliciter salubriora habentur.

Neptuni, & M. Circei.

Ex Setia vina, & in Priuernati.

DE Setino vino aliquam inuenio ambiguitatem; non interpretum modò, sed & apud primos auctores: an hinc à Setia propriè Setinum vinum intelligendum sit, an potius à Suessa, quæ ex præallegatis in Strabone verbis, in Setino situ vltrà Falernum agrum (inquit) sita est, & vbi Cæcubum ponunt, quod idem repetit in Satagano, & Satano, & in VII. Virgilius.

An à Suessa.

Accola Vulturni, pariterque Saticulus asper. (Vulturno s. finitimus.)

Idem videtur in Plinio, eo capite VI. lib. XIIII. Diuum Augustum prætulisse Setinum cunctis vinis, cùm antea, inquit, Cæcubo, & Amiclano esset generositas. Cæterùm hanc vocem Setinum plerunque de Setia legimus, quæ in extrema Latij parte, & supra Forum Appij ab vrbe triginta mil. pass. vel paulo amplius distat, Vicina Velitrano, & Priuernati, à Pontinæ verò paludis initio, & hinc à Sermoneta quinque mill. pass. de qua Sillius Italicus lib. VIII.

Setinum à Setia.

At quos ipsius mensis seposta Lyæi
Setia, & in celebri miseruat valle Velitræ. Et Martialis in Apophor.
Setinos moneo multa niue solue trientes, (Vini scilicet cyathos.)
Pendula Pontinos quæ spectat Setia campos,

Exigua

A *Exigua Vetulos misit ab vrbe cados.*

Planè verò de his Strabo lib.v. Ex Latinę viæ vtroq; latere Setia, & Signia sunt vini feraces; altera quidē .s. Setia pretiosissimi, Signinū verò quod vocāt; aluū adstringit. nec alienū videtur hoc precipuè à Setia vino delectatū fuisse Augustū, qđ meminit Plin. ex hac voce Setinū, quæ à Setia propriè deducta est, sita (vt ipse inquit) suprà Forū Appij, qđ hic ponitur in Itinerario Antonini, à tribus Taber. xviii mil. pas. distās, atq; hunc vsū Augusti ferè sequuti alij principes, quasi nouo generi maiorē illi cōceperit laudē. vnde & Strabo pretiosissimū hoc prę Signino decreuit.

Signina, & Priuernatia vina.

SVNT Plin. verba eodē cap. vi. lib. xiiii. vicina vrbi sunt Veliternina vina, B Priuernatiaq;. nā quod Signis nascitur, austeritate nimia cōtinendæ aluo vtile, inter medicamenta numeratur. Cui dicto cōsensit postea Gal. lib. xii. metho. & in v. de Sanit. tuen. Signina inquit, & Tyburtina vina ambo vetera probantur, minus verò nouella vtilia, quia tardè digerūtur. Quas Signini qualitates & nostro tēpore confirmamus: sunt enim non admodum valida, nec coctionē adeo patiuntur, vt Velitrana, sed vtplurimùm cruda Romam iumētis aduecta, pro synceritate substantiæ vecturam sustinent, & non minus æstatem superant, vsq; ad nouam vindemiam. quæ non ægrotantibus modò, sed & sanis in communi vsu vtilia experimur. alba ad aureum colorem, nō adeo sapore dulcia, quàm subaspera, & quæ vetustate, vt dicebat Galenus, vtiliora: confirmant stomachum, nec tam grauant, sed potius quamcitò ad vrinæ vias transeunt. Sunt & rubra aliqua adstrictiora. Se- C tinis verò, & Signinis in tanta laude; haud quidem maior tamen dignitas vicinis agris, ac vinetis Priuernatum extitit. de quibus (vt dixi) meminit Plin. lib. xiiii. cap. v. inter generosa, & Athenæus lib. i. cap. iiii. Priuernū, inquit, vinū vtile est, „ vt Surrētinū ab anno xv. magis tenue, & huic simile Formianū. Egregiū verò fuis- „ se cōsideramus ex veteri Priuernatū amicitia cùm Rom. à quibus & ciuitate Rom. donati sunt, vt Liuius est testis: & præterea à situ ipso loci peramœno, quà media pertransit via Appia, ac eminenti loco protensus ager in orientē, ac occidentē, cultui, ac vbertati vinearū videtur apprimè idoneus. vnde Priuernū videtur dictū, quasi primo vernās, & ꝙ in aprico ꝑpetuò quasi vere gaudeat. Verū hac ætate à Priu. sicut nec à Setinis vina nō admodū, nisi ꝑrarò in vrbē. Ro. aduehūtur: quia breuiori vectura iumentorum, ac maiori copia à Velitris ac alijs vicinis terris veniūt. sed D potissimū q̄a adnauigata vina, potiora in curijs ꝑcipū omnē aliorū occupāt locū.

Sub Iuliano Castro in Campania.

IVLIANVM Castrū, quod in Campania ad sinistrā viæ Appiæ leni eminet colle, non obscura coniectura est, à Iulio Cęs. deductū nomen. Nam Iuliæ, ac Cæsarū familię in his finibus diuersoria fuisse rura, satis indicat Suetonij testimonium, qui Octauiū Augustum Velitris, decimo ab hinc milliario natū cōmemorat, & Vlubris non procul educatum, ignobili vico, Horat. teste i. epist. Indicant, & alia antiquitatū vestigia: nam cùm tractu temporum paruus remansisset Vicus, ac multis ab hinc annis sub Saluiatorū inclytæ familiæ ditione cœperit inclarescere, demū Card. Ant. Maria Saluiatus, vt in hoc ordine Cardinaliū omni splendet E virtute, ac dignissimis operibus, amplisq; extruēdis tēplis, collegijs, hospit. ad pietatē deditus est; sic misertus cōmunē Cāpaniæ, & illorū populorū calamitatē, qui assiduè latronū excursionibus infestabātur; Iuliani collē, mœnijs cinxit, ac munitissima in eo extructa arce ita muniuit, vt confertim vndiq; adcurrētibus nouis incolis, iam spectabile euaserit oppidū, Cāpis vndiq; ac amplissimis vineis ditatum, ijsq; optimarū vitiū, ac vinorū generibus excultū, quæ cùm pingui natura soli gigneret olim crassiuscula, & quæ in æstiuis facile exolescerēt; ꝓpriā is nobilis Agricola adhibuit curā, vt propaginatis simul solidioris naturæ vuis nigellis, quas Ca-

Vlubræ Augusti.

Genera.

Salinae vucis. linas vocant firmiora hoc iam condimento reddidit vina, ac tantæ gratiæ, vt non inuideant Setinis vinis, opulentasq; adornent mensas. A

Anagniæ, & alia in Hernicis vina.

IN Hernicis celebri admodum nomine leguntur in antiquis Ananię agri, Verulani, Alatrenses, & Frusinones: sic dicti volsco Idiomate, à regionis illius asperitate, est enim & Græcis ἕρνη Herniæ durities. Cuius olim metropolis Anania, quod & notauit Virgilius in VII.

Hernici saxa colunt, quos diues Anania pascit.

Quam & frugiferis celebrat collibus lib. XII. Nec minus ergà Pontinam paludem, tam soli, quàm maritimæ auræ amœnitate, agris amplissimis, ac feracissimis tritico potissimùm, reliquisq; cerealibus, ac optimis sui generis vinis. Quæ maiori ex parte, ob succosam substantiã aliqua perficiuntur despumatione, flaua, vel etiã fuluo nitore robustiora, & quæ in multos propterea annos seruantur. Alatrina pro pingui vbiq; solo crassiora. Verulis, & Frusinone mediocria, & quæ sui copia potins, quàm vlla vini qualitate vilescũt. Paucis verò abundant crudis, ex apricis magis collibus, ac ex vinaceis propriè repurgatis, quæ sanitati, præsertim conualescẽtibus sunt magis idonea. In via autem Labicana, vbi Labicum antiqua vrbs, nunc Valmontone, & Algidum nemus celebre, Succosa magis habentur vina, & quæ coctionem sustinent. cùm mediocri laude. B

Alatri Frusinona

Sermonetæ vina.

DE littorali Campaniæ amœnitate Sermoneta oppidum, quamquam noui nominis sit, ex antiqua tamen Anania nobilissima Colonia est non situ modò, ac frugiferis collibus ornata; verumetiam à trecentis hinc annis post Bonifacij Octaui Pontificatum, sub dominio, ac cultu eius illustris in tota Italia familiæ Caietanorum magnificata, cùm Romanorum temporibus vicus esset in via Appia ad tres Tabernas nuncupatus, ac conuentu Diui Pauli, cùm primùm Romam veniret sit in scriptura sacra honoratior; agris vndiq; passim, vinis, ac omni frugum genere excultissima est. Quæ quamquam vina non producat multa, nec venalia, quæ in his tamen proueniunt, & Cisternæ vina, vbi diuortium satis amœnum, ac salubris aẽris, pro varietate naturæ, ac boni cultus, rubra, dulcia, Muscatella, ac nonnulla grandia aureo colore, nullis cedunt ex omni vicinia vinis. Auget & his locis amœnitatem, quod non procul, à Sermoneta quatuor mill. pass. paulo amplius à Cisterna, in tertio cùm his angulo riguus emanat aquæ blandissimæ, quam Nymphã propterea, & pagum ipsum nobiles Caietani dixere, quæ ex decliui cursu lacunam facit amœnam, suauibus piscibus, ac Trutis optimis abundantẽ. Cum deliciosis propterea circùm ædibus, ad quas solent in æstiuis percommodè diuertere. Vbi & Stationem olim constitutam fuisse S. Lazari equitibus, ac S. Laurentij titulo, exculpta indicant eius religionis insignia, ac ædiculæ, quæ septem sacras repræsentant Romanæ Vrbis Ecclesias. ambulacris secus vndiq; Laurétisq; ac vinetis ornatam. Preterea & rem notatũ dignam in gratiam dixerim Henrici Cardinalis amplissimi Caietani, argumentumq; erit de egregia eius agri fœcunditate, ab ingenti in eo Melopeponum prouentu, qui adornant Romæ tota æstate mẽsas principũ, tùm bonitate, tùm copia incomparabili: vt, si in Campania prima Melopeponũ inuentio extiterit (vt scribit Plinius) hæc potissimùm gloria Sermonetæ agro sit meritò tribuenda. Nempe veterum temporibus, cùm non eam legamus fuisse tã suauium frugum fœcunditatem; immo quod Græcis σικύον, & Latinis Cucumer indistinctum esset genus, vt communi nomine Dioscorides, & Galenus, & Cucumerẽ comprænderent, & Citrullum crudum, & Melopeponas, sic à maturitate cognominato; mirum est, vt cùm hanc minus accuratè admiserint confusionẽ, non eam animaduerterint Melopeponũ fragrantium, tam gratumq; saporẽ nõ gustauerint. C D E

Nympha vicus.

Sermonetæ fœcũditas, & Melonum proprietas.

Sed

A Sed dicente Plinio libro xix. cap.v. Fortè vnum inuentum in Campania, mali coronei similitudine, & ex illo genus factum, facile inquam videtur, hanc naturalem fœcunditatem nonnisi in agro Sermonetæ inuentam, quam videmus nostro tempore illi esse peculiarem, cum tanta vinorum, ac cæterarum frugum vbertate.

Peponum prima inuentio.

A Velitris vina.

VELITRAE antiqua Latij vrbs, ac eius vina hodie pro exemplari quadam specie proponi merentur multis Italiæ vinis. ob naturalem soli eius qualitatem, atque vuarum genus vberrimum, & ob cultum ipsum etiam doliorum, vt non conseruent modò diutissimè vina, sed maximum etiam illis addant robur. Multæ laudis in antiquis: nam Veliternina, & Priuernatia, quæ diximus, à Piperno uicino oppido vina, inter valida meminit Plinius. Fundana, inquit, in vineis, & arbustis propagari. Cęcubo verò generositas erat in palustribus populetis celeberrima, quod iam suo tēpore subdit, intercidisse, fossa Neronis in illis locis incepta. Hodie cur tanta hinc è Velitris redeant vbertate; hæc soli eius in primis natura propria est, quod inuentū pingue, ac uuarum genere maximè frugiferum, hoc præcipuum à colonis meruit studium; ut cùm paucas alias colant fruges, amplissimas longè, lateq; habeant uineas, ex quibus uinum abundanter dimidiam ferè alit urbem Romam. Inter innumeras omnis generis uuas bonitatis, & coloris, commune uitiminis colunt genus, quod nescio an dictum, an potius incognitum antiquis, Pantasticon uulgò dicunt, quod forsan super omnia succo abundet uinoso: hac (ut reor) etymologia, quòd Panton, omne, totum, & Stica uuæ genus, Plinio teste, libro xiiii. cap.ix. uino præditum sit suauissimo, quasi uua tota succosa, & prægnans musto. eoq; ualde humido, ac tantæ copiæ; ut nisi pro coctione, quam communiter adhibent mustis ad tertiam partem diminueretur; oporteret lagenarum loco cisternas fabricasse, quæ reponendis uinis tanta copia, uix etiam essent capaces. quare id communiter iactant in uulgus, Vineas colere fantasticas, qui non colant pantasticas. Id fermè asserunt patrum memoria, consueuisse ueteres arboreas colere uineas; à centum uerò iam annis, quasi ipso usu instructi didicerunt humiliores tenere uites, ob duas præcipuas causas; tùm quia sic minus infestantur à tineolis, ac bruchis, medicamine in ipsarum pedamentis agglutinato, quod minus commodè in arboribus adhiberi poterat; tùm quia experti sunt in pumilis humi uitibus, uuas ab ipso soli calore, ac breui repercussu solis uuas facilè excoqui, ac melius maturari; sicq; maiorem quàm in arboribus reddere fructum, uinaq; synceriora, ac minus ulli alterationi idonea. In uniuersum omnem decoquunt uindemiam, plus ac minus, pro genuina, quam nouerint natura uitium, ac situ ubi nascuntur collium solarium, uel in planis consitarum. Pluri ex parte sapa condiunt musta, decima parte, uel paulominus cocto uino ad tertias, ac eam adhuc feruentem per stanneam fitulam benè concinnatis dolijs infundunt. Dolijs uerò utuntur præmagnis ob domesticam uinorum copiam, supra triginta cadorum capacitatem, ad quinquaginta, & etiam ampliorem. Habent autem & cum mediocri condimento mitiora, & inter hæc rubra, quæ de more conficiunt, ex refuso in tinas uinarias musto, & colata mediocris substantiæ, ac roboris, & nonnulla ex selectis albis vuis cruda, & quas Albanas, ac vinum pariter Albani æmulum vocant. aliqua item dulcia, vel etiam exactè aquosa, quæ seruantur ad ægrotantium vsum tota æstate, & Muscatella nonnulla robusta. Dignum verò imitatione vinum crudum parant, ac defæcant in hunc modum. Iam excolato è torculari musto, vinaceas recenter calcatas, non tamen prælo expressas, exemptis singulatim ipsarum racemulis, simpliciter præmittunt in medio-

Plin. — *Pantasticō vuæ genus* — *De copia in uitibus.* — *Conditura ex sapa.* — *Coctio.* — *Dolia.* — *Genera.* — *Crudi genus Vinaciolum.*

cre dolium, pro decima circiter musti parte; mox dolium musto adimplent, sinuntq; (vt moris est) suapte sponte coctione feruere, cessatoq; feruore obrurant. Idq; ad æstatem vsque repositum vinum inueniunt clarum, deposita nimirùm omni crassicie in subiectas illas vinaceas, quæ vino prægnantes illud sermiuant tanquam in matrice propria, ac robustum magis suo ingenito calore efficiunt. quare & Vinaciolum nonnulli id vini genus appellant. Cæterùm in doliis non vulgare ponunt studium, ea quidem parant ex solido robore, costis singulis quatuor digitorum crassitudine, amplissimis circulis quernis compræhensa, ac solidissimis eadem materia fundis, cui fundo fenestram intersecant mediam, quam sportulam vocant, ex qua ceù vsus est hostioli, parastates, & amouentur quandocunque opus est, aut parandis ad vindemiam vasis, aut verrendis ferrea rudicula sordibus, & iidem admittuntur concluso exactè hostiolo. Relicta dum sic verrunt resina: quæ in toto ambitu magni dolij, ex multo, ac robusto vino tam altè increscit annorum spatio, duorum etiam digitorum altitudine, vt quasi vitrata reddantur illa vasa, nempe substantia illa tartari (sic enim resinam illam vitrificatam vocant) vitri instar pellucida, ac syncera, sapore acri, ac modicè vinoso. Quapropter ab Vltramontanis hodie expetita pro nobili immiscent condimento suis Ceruisijs, ac Birrhis, vinis inquam ipsorum factitijs; optima ratione, vt quemadmodum hæc ex syncerissima vini parte, ac spiritu suum diutissimè conseruat, ac robustius reddit vinum, non minus & his factitijs in pollinem adhibita aliquam imprimat illis vini formam, ad conseruationem, ac robur. Ad quem propterea vsum quotannis ex Velitrensibus duntaxat dolijs onerarias tartari huius transuehunt naues. Nec minor ex fæcibus vinarijs prouentus habetur, quas mutandis simpliciter vinis, ante, & post solstitium hyemale secernunt, ac magnis panibus conformatas, & mox siccatas, in fornacula assas, ac incineratas, ad varias coemunt, perficiuntq; artes, vitrarias, pictorias, ac plasticas, concinnandisq; aquis stillatitijs, olæisq; medicatas, nobilissimarũ, quas hic taceo, operationum. Cæterùm videtur & alia vicina loca hos imitari cœpisse ritus, Priuernum, Anagnia, Cauæ, adhuc tamen Velitrensia non assequuntur. Vnde nec mirum fit, quod ex maximis illis dolijs benè concinnatis, vina tam robusta euadant, ac substantia adeò generosa, vt aliqua non inuideant Græcis, & alia Clarellis æmula sint. Quo loco non est omittenda attestatio Antonij Mancinelli Veliterni, qui nostrorum patrum ætate, inter alia poëmata, res patrias describens, Velitrensia vina non veritus est cum generosis comparare, ac græcula nuncupare, pereleganti sic modulatus carmine.

Doliorum ars. *Resina preciosa.* *Tartarum in factitijs vinis.* *Tartari, ac fæcum copia.* *Aqua, & oleum de Tartaro.* *Mancinelli censura.*

> *Sunt fontes agro passim, sunt arua, gregesque,*
> *Vineta, arbustum, pascua, rura, nemus.*
> *Græcula vina, quibus Gnosi mitissima cedunt,*
> *Gargara vix segetes, &c.*

Græcula Velitrarũ.

In quorum fidem præclarum in Archiuio publico legitur testimonium, vt, cùm Velitrensium vinorum annuus fieret ad muniendam arcem Sancti Angeli commeatus; indultum est, vt nullis subiacerent publicanorum vectigalibus. Cui fortè derogatum est, ob ingentem ipsorum in vrbem prouentum: vt non modò ad popularem sufficiant vsum, & curiarum, verumetiam in longinquas partes, ac Genuam adnauigantur cum ingenti quæstu.

Prænestina vina.

AEQVE Romæ in conspectu sunt (inquit Strabo) Præneste, Tybur, & Tusculum, ac æquis ferè spatijs, sed altiore situ extat Præneste, vnde quòd vrbi præstet, sic dictum putant. ad xx. lapidem. Collibus idcirco vndequaque apertissimis, ac saxo confragosis, vineta pendent in decliuem agrum ad meridiem,

A meridiem, in quibus vt vina, cæterę q; fruges minori proueniunt copia, sic minus imbibunt humoris, fiuntq; ex natura synceriora. Flaua communiter, & nonnulla rubra, & etiam lenia. & cùm multa essent paucifera, & cruda, vt robustiora tamen fiant ad alterum, vel tertium annum, aliqua coctione ad despumationem saltem condiuntur. Vnde substantia fiunt ualida, sapore uinosa, & cum aliquo odore multum nutrientia, ac familijs potius utilia, quàm ciuilibus mensis. Ex industria uerò à principibus Prænestinis adhibita, & rubra, & alba, ex simplici duntaxat in tinis ebullitione repurgata multo superant bonitate uicinorum terrarum uina.

A *Panliano, & Gineciano vina.*

B PANLIANVM à conspicua similiter altitudine, ac saxeo colle dictum uidetur, propugnaculum idcirco sub Illustrium hodie Columnensium DD. ditione fortissimum, uina gignit ex naturali situ syncerissima, & fulua, & nigra, quæ oppidanis duntaxat ad usum seruantur: ac nonnulla in uineris principum Muscatelia electissima. In ima autem ualle, quæ inter Panlianum, & Præneste interest, Ginecianus ager uinorum à Cauis æmulatur naturam, præ nimia tamen humiditate eius vina minus seruantur.

Vina sub Cauis, à Sancto Vito, ac vicinis terris.

C SVB Prænestis olim ditione complura erant vsque in Hernicos iuga, in quibus noui nominis complura extant oppida, ac duo præcipuè in vrbem Romam mittunt vina, à Cauis, & à Sancto Vito. Cauæ sic à Cauis tophis, ac cryptis nuncupatum, loca cum sint sub Prænestinis collibus humiliora, ac plana, vina quidem abundè, ac pinguia gignunt. Quare nulla ex his vina nostro tempore sine coctione seruantur; flaua alioqui, valida, ac ad vsum curiarum commendantur, per totam æstatem valde vtilia. Non dissimilia his à Sancto Vito sublimes mittunt colles, & ea pro aprico magis situ validiora, ac magis salubria. Sunt & à Valle Monteonis proximo oppido, quod Labicanum putatur antiquis, syncera, sed fulua, ac plena substantia, ob aliquam coctionem, pauca rubra, ac suauia, sed quæ non facile longam sustinent vecturam. Commendantur ex vicinis oppidis Ciuitellæ vina, nec non Oleuani, quod ob oleis D videtur obtinuisse nomen, vtrobique copiosæ naturæ. quæ quamquam pauca, Sabinis tamen oleis, ac viciniorıbus Tyburtinis videntur comparanda.

A Valle Mõteonis.

Ciuitellæ, & Oleuani.

In Gabijs, & Zagaroli vina, & à Rocca Papæ.

PERAMOENA adhuc in Gabijs, quo nomine tota sub Præneste illa planicies in Anienis vsque ripam pertingebat, omni frugum genere, & vinis vberrima, vbi nunc Gallicanum oppidum, & Passerani vicus. Altius verò à sinistra Prænestinæ viæ Zagarolum eminet, Columnensium dominio illustre, ac excultis propterea vinis celebre. Vnde Romam aduehuntur præsertim flaua, E ac leui condita coctione valde salubria. Inter quæ & rubra nonnulla, & cruda ad vsum principum habentur. Alicuius post hæc nominis in his finibus sunt Romæ vina à Rocca de Papa nuncupata, vbi & Columna paruus Vicus. Quod perperam Blondus, & qui eum sequuntur, genuinum putant Columnensium solum. non mirum ad pauca respicientes: quando id nullo auctore Blondus somniauerit, ac nouum cùm sit nomen, Columnensium autem principum à mille annis celebre (vt ex annalibus alio loco notauimus) cùm tractu temporum in multas propagati essent familias, hunc hæreditarium quispiam obtinuisse

Columnæ locus.

Algidum selua dell'Aglio, locus verisimile est, ac gentis propterea nomine sic fuisse nuncupatum. Frugalis alioqui locus, nec adeo cultus, immo cùm syluosis in Appenninum sit collibus, ac longa fauce vallium admodum frigidis: (quapropter Algidum antiquis nemus vsque in Ananiæ fauces hic nominatum legimus.) Vina similiter gignit frigidæ naturæ, & aquosa, febricitantibus vtilia, nisi colonis loca nunc illa carerent, & cultu.

Vina Tyburtina.

TYBVRTINVS ager multis à natura dotibus celebratur, & primùm salubri, ac fœcunda aura: nam continuis montibus, à dextra quidem vsq; in Sabinam: à sinistra autem longè in Campaniam Latij, ac parcè in meridiem excurrit. In quorum medio vetustum Tybur occidentem respiciens, quasi ex conspicua scena in conspectum totius Latij supereminet Vrbi Romæ ad quindecim millia pass. Perq; ipsum collem Anienis amnis à montanis vsque Aprutinis ex amœnissima valle descendens, plurimis in descensu cadentibus riguis (quem locum propterea Strabo ad imitationem Nili, Cataractam, vulgus Infernum appellat) ciuitatem ipsam irrigat, seq; ad opportunos vsus dispergit in totum collem, ac exinde in hortos, ac Vineta in subiectam planiciem, & vsque in Tyberim propè Romam influit, promouetq; perenni humore frugiferas longa serie arbores, ac pomaria ad fœcunditatem incomparabilem. Situ solum ex vtroque latere eminet in occidentem accliui, quod saxo, pinguiq; topho permistum, omnigenis gignendis frugibus fertilissimum sit, præsertim oleo, quod fundit is ager in tantam copiam, ac venale mittit Romam, ut annuo censu, dum cœli temperies respondeat, vltrà sexaginta mill. ducatorum prouentum reddat. Ob hanc naturæ fœcunditatem cessat non dubiè Tyburtinorum hominum industria: vt nec ornatum ædium admodum curent, nec cultum vinearum, quasi natura abundè ipsam copiam suppeditante, eamq; albis vuis, non tam selecta propagine, quàm eius soli genuinis, ac permistis generibus. Vnde cùm Tyburtes vuæ (ut meminit Plinius) humidiores, ac oleagineæ inueniæ sint, conditu-ram amant, quam hodie adhibent, coctis saltem mustis ad despumationem. alioqui vina non seruantur, & quæ in totum cocta sint, ad alterum annum siccam contrahunt, & amaram qualitatem. In antiquis Tyburtini uini mentio fit apud Galenum XII. metho. cap. III. quod duplex, nobile inquit, hoc est vtilius in syncope, alterum imbecillum; & in V. de Sanit. tuen. cap. V. Tyburtinum, & Signinum uinum ambo uetera probantur. nouella enim tardè digeruntur, ac in uentre fluctuant. Athenæus Tyburtinum ad decem annos ponit utile. & adhuc uetustius fieri legitur in libris Spurijs Galeno adscriptis: quod credibile est illis temporibus, pro illo scilicet insolandi, ac picandi ritu magis exiccari solitum: nam nostris omnino oppositum, nonnisi ad primum annum utile, altero, uel tertio amarum fit, & acre. Præcipuam hodie industriam adhibent circà Duracinas uuas, quas idem Plinius meminit Escarias, in pergulis conseri solitas, albas inquit & nigras, sine palis ipsæ se sustinentes, contrà frigora & æstus, & tempestatem firmas: ac tales hodie colunt magno quæstu, quas pergulesias idcirco appellant, perpetuò immaturas, ac durissimas, seruatasque tota hyeme in suis pergulis, ac depampinatas unde solis radij peruij sint, ac pedamentis suis suffultas, nigro splendentes nitore, nil pulchrius in Vineis olim Bacchi Indicis putabis spectaculum. In bellarijs gratas, quanquam & duras stomacho experimur.

Anienis fœcũditas. *Olei mira cop...* *Vuarũ genus & cultus.* *Antiqua laus ex Gal.* *Duracinæ & Escariæ vuæ.* *Pergulesiæ.*

A

Vinum de Capranica, & Sutrio.

EANDEM neglecti cultus causam existimo, cur ex editis hinc terris longè à planicie Monterani, & Cereueteris prædicta, sub Capranica inquam, quæ dicta fuit à Cupro Capranica, & sub apertis Sutrij vicini oppidi collibus, non ita valida gignantur vina. In quibus cùm rubra fiant, candicantia, & aliqua dulcia, omnia mediocria; nulla sunt robusta, & quæ post annum durent. Vnde cruda hæc & noua post primam mutationem, veniunt communiter vtilia: aliqua verò præsertim rubra, post simplicem ebullitionem dum inclarescant in tinis vinarijs, firmiora habentur, vel si decocta ad despumationem, aut conserua ex eodem de more adhibita condiantur. Vt satius in posterum addiscant B meliorem adhibendum cultum.

Vina à Caprarola, ac Nepe.

SICVT de Capranica diximus, ita & Cuprarola à Cupri natura antiquis deductum habuit nomen. Terra passim sabulosa, & arida in editis vndiq; à Cimino Viterbij monte collibus, & pro diligenti vinearum cultu, optimis vinis fœcunda. Rubris præcipuè & crudis, de more ex ebullitione dumtaxat in tinis vinarijs repurgata, quæ quanquam minoris veniant fructus; synceriora tamen, & in mensis principum experita habentur, in alterum etiam annum firma. Quæ ex albis verò vuis proueniunt, secundo loco censentur: sed pro hu- C midiore natura, longo vsu comparatum apud illos colonos est, vt in totum decoquantur ad despumationem, vnde synceriora hæc fiunt, nec mediocris dumtaxat virtutis, sed aliqua insuper aquosa magis, febrientibus etiam salubria inuenimus. Qualia ex omni genere electissima gustauimus Caprarolæ in frugalissimo penuario vinorum, quod in ea inter alias delicias construxit Alexander Farnesius Cardinalis. In vsu apud principes probatissima, multis etiam ex Romana ripa, & ex vicinis terris, & à Nepe collatis, vbi maiori prouentu eiusmodi gignuntur vina. Valleranum tamen his potentius habetur.

Vina à Monte Rosulo, Canapino, & Roncilione.

D

RHODI oppidum id videtur, quod sic vocandum Desiderij Regis instituto legitur in vetusto Viterbij marmore, forte quòd locus ceù Rosis redolens multam præ se ferat amœnitatem. nunc diminutiuo nomine Mons Rosulus, vini quoque genere inter mediocria valde celebris, quoniam in editis, ac sabulosis collibus, fœcundissimo solis, ac liberæ auræ fouetur aspectu. Sed modici agri pauca habet vineta, ac præter rubra multæ laudis, communia habet vina, quæ nec conuenienti adhibito cultu, nisi decocta aliqua, aut suis conseruis defæcata, vix ad æstatem seruantur. Quæ verò rubicunda ex ebullitione in tinis parantur, pro mediocri quidem substantia, vtiliora habentur: si idoneis præsertim æstate cellarijs frigidis recondantur, & mundis vasis. His ferè simile E vinum Canapinum à Capeno vico apud Virgil. qui in Cimini montis supercilio à sinistra Viterbiensi via eminet, atque id gignit vinum, tam album, quàm rubrum laudabile. A Monte Rosulo non differt, quod sub Roncilione vicino oppido gignitur, è Vinetis præsertim Farnesijs, quæ æquè cum Nepesinis Caprarolæ adornant cellaria. His accedunt non procul Soriani oppidi item deliciosi vina: quæ alba quidem communiter: verùm si diutius seruanda sint, coctione vel in totum, vel pro portione conseruam recipiunt. Inferius autem secundum ripam Tyberinam, Galesij ager antiquissimi nominis, ac vbertatis, fœcundior est, &

Capenus lucus.

Roncilione.

Soriani.

Galesij.

est, & cum aliquo cultu in suis vinis. quæ similiter præparant ad conseruationem. Iam in communem verò vsum venit ille cultus apud omnes, vt qui nõ tam copiæ student vinorũ, quam salubritati, vt per simplicem in magnis tinis vinarijs ebullitionem ea comparent, quæ si minus robusta, saltem mediocria sunt, præsertim rubra, & subaustera, ac nonnulla alba, ac cruda. Galesij tamen ager olæis ex natura gignendis magis idoneus. A

Bracciani vina.

BRACCIANI quidem sub dignitate Ducali, ac Principum Vrsinorum ditione illustris oppidi, ex natura agri admodum fœcundi, colliculisq; ad australem situm peramœnis, ac propagationi vinorum aptissimum, non vulgaris est laus. Quorum alba præcipua, eaq; ex Vico Picciarelli cognominato electissima, gustu scilicet piccante, quem dicunt potui admodum delectabili, & aquosæ vtplurimùm substantiæ, vt cùm facilis sint concoctionis, ac transitus ad vrinæ vias, ægris præcipuè habeantur innoxia. Sunt & mediocria nonnulla, partim colore in flauum plenioris consistentiæ: partim rubra, & lachrymæ ex benè cultis vineis æmula. Romam rarò conuehuntur: nisi forsan primo vere, & in vitratis dumtaxat oenophoris, statim bibenda. Nec dubium est bonorum iudicio, quin hæc loca, si melior cultus adhibeatur & in Vinetis, & ipsis conficiendis vinis, peridonea sint optimis gignendis, qui nunc solerti cura ac studio Virginij Vrsini Ducis Illustrissimi, vt militię, & in cunctis alijs bene gerendæ reipub. rebus est studiosissimus, haberi cœpit. Quemadmodum celebrant, à Bracciano via Romana duo circiter mill. pass. ex amplissima vinea produci vina, quã à Valle nuncupant, generosa, præsertim Muscatellis condita, & expetita magnis conuiuijs. B C

Picciarelli.

A Valle.

Sub Cereueteri vina.

CONVICINA pariter, & affinis naturæ cum prædictis sunt Cereueteris vina, castri eius nominis prope oram Tyrrheni maritimam. Vbi tellus ex descriptis à nobis Thermarum historijs, non dubiè mineris æneis, ac sulphureis luxuriat, & non procul Stigiani scatent sulphuratæ aquæ, quæ locum indicant subterraneo fomite, ac calore foueri. Quarum rerum, & qualitatum in vina quoque ipsa impressio fit, vnde exiccantis substantiæ gignuntur, multi vigoris, atque odoris: ex mediocri autem terrearum partium mistura, sapore nonnihil adstringenti sapiunt, ac imbibita ex subditis mineris siccitate. Quare nec ingrata potui habentur, auctoritate Principum, ac Pauli III. Pontif. qui eò transiens horum vinorum non abhorrebat conditiones. quoniam verò in vasis hausta mutari consueuerint colore, alba præsertim, ac leuia; id vitium cùm aliquam ostendat partium inæqualitatem non benè digestarum, imputandum non dubiè vulgari cultui potius videtur, quàm naturæ vini, quod perrarò genuinam seruet synceritatem. D

Monterani vinum.

MONTERANO nomen antiquum est, ab ære, ac vitrioli olim Romani metallis, quibus tota illa (vt dictum est) Romanæ Campaniæ pars trans Tyberinam ripam fœcunda habetur, ac multi nominis. Vnde vetustarum Vitrioli condiendi officinarum vasta adhuc apparent vestigia, ac tellus ipsa longe lateq; sulphuream spirat auram. cum Eri similiter propinquo riuo, sic dicto quòd eius metalli ducerent arenulas, siccæ, ac abstergentis qualitatis. E

Vitriolum Romanum

Quapro-

A Quapropter optima ratione inter prædicta finitimarum terrarum vina, à Tolfa vsque ad oram Tyberinam, Monterani vinum obtinet primam laudem, vt sint ex optimis hodie vinorum cultoribus, qui nullis hæc alijs postponant Italiæ vinis. Rubrum præcipuè, & Albicans in aureum tendens colorem. Idq; primùm, siue subdulce, siue amabile, quod dicunt sentiatur, pro mediocri substantia, & pro suauitate odoris, ac delectabili sapore, inter dulcem, & blandientem palato gustum, parem non videtur habere potionem. A primis præsertim mensibus vtile, ac pro festis Sancti Martini, vsque ad natalitia Domini, per totam hyemem tantæ gratiæ habetur; vt pleriq; principes, & Paulus III. exquisiti simul iudicij, ac gustus, admodum huius vini laudes euexerint. Si cum debita præsertim diligentia exculta in selectis pro tempore cellarijs contineatur: nam vt per hyemem grato gaudet in subterraneis cryptis tepore, ac fatu, quibus tota illa scatet Campania; ita per æstatem ijsdem concentrato hyemis aigore refrigeratis, quamquam aliquando pro calore subbulliat, non facile tamen (quod firmioris substantiæ inditium est) acorem concipit, minimè verò quæ exicca, ac sicci gustus sentiuntur, vllam sentiunt labem. Cum Rubris uerò Monterani nulla est aliorum similium comparatio, nisi cum rubinis gemmis colore, ac odore iucundissimo uiolarum, ac sapore, cui totus ita applaudet sensus gustus, ut subsiliens dum miscetur in calycem rorido spiritu, ac suctione ipsa bibentibus excitet lachrymas. Eo magis, quòd pro synceritate substantię, ac firmitate non tentat caput: immò gratum stomacho ad uias urinę facile descendit, confortat cor hominis, exhilarat spiritus, ac mentes. Pro C mediocri verò consistentia, non longe post annum hæc uina inueterantur, quare bonis, ut dictum est, cellis uinarijs, ac mundis uasis custodiri debent.

Album. B *Rubrum.*

Vina ex Tolfe monte Aluminoso.

TVLFAE iugus in Appennino, cui à dextera ad Tyrrhenum mare, & ad Ciuitatem Vetulam porrigitur, Vetulonium (ut putant) deflexa parum ab Hetrusco uoce; totum salebra est, ac tophum albicans lapidosum, unde posteris uidetur dictum, ex quo coquitur alumen. Quapropter & fruges quidem paucas, ac uina gignit pro eodem lapideo succo duræ qualitatis, ac synceræ admodum substantiæ. Tùm Rubra, quæ adlata Romam primum obtinent locum D splendore uermiculo, ac substantia perspicua, odoratum subadstringenti, ac grato sapore. Tùm aurea, nec minus splendida, ac uinosa. quæ cruda primùm, ac tardæ maturationis, ad æstatem perficiuntur, usuiq; in tota mensa delectabiles fiunt gustus. Vtraque si permanentia desiderentur; ex uinetis antiquis præferuntur, minus ex nouellis. multum nutriunt, nec adeo caput infestant.

Vinum ex Annilaro Castro.

CASTELLVM Anguillare, comitatus titulo insigne, ab Amne Laro sic dictum, qui ibi lacum facit; campis gaudet valde apertis, ac pascuis, ad rem frumentariam foecundissimis. Vina quidem, ac fruges, pro aquæ affluen- E tia circum gignit pingues, succosasq; & quæ facile alterantur. adde, & quia Cellæ vinariæ perpetuò similiter humentes, vina subeunte calore reddunt mollia. Suppleuit autem huic loci, ac naturæ defectui hæc laudabilis colonum industria, qui vites sustinent proceras, atque maritant arboribus, in Vlmis præsertim eas, ac populis longa serie sustollentes. Vnde quantum vites à soli humore secedunt, eo magis libero cœli, ac maritimo afflatu euentilatæ, ac ex uccæ vina gignunt synceriora. Rubra, alba, virtute mediocria. In Rubris summa eorum laus est: si præsertim conuenienti adhibito cultu, ex veteri sobole vitium

collecta

collecta sint. & cùm non facilè repetitas sustineant mutationes, per autumnum adhuc immatura, post primam defæcationem in vrbem deferantur, ac benè concinnatis vasis, frigidisq; per æstatem cellarijs condantur. Sic digna potu Principum perficiuntur hæc vina: quæ scilicet ad æstatem seruata, firma inueniantur permansisse, etiam in alterum annum: colore perspicuo, bono odore, & cum tenuibus in cratere micantibus scintillis aureis, quod benè digestæ substantiæ indicium est. Ex alijs verò generibus, quæ hinc colliguntur, & aquosis, rara ante æstatem non in acorem, vel in vappam transeunt.

A

Ex Terris Farnesiis vina.

B

FARNESII Principes, post Pauli III. Pontificatum, vt eorum natale solum ac status in extrema hac Hetruriæ parte, quæ mari, ac Romanæ Cãpaniæ contermina est, nullo careret prouentu rerum, ac frugum ad vitam necessariarum; multa illustrarunt loca, ac vinetis cultissimis ornare curauerunt. Castrum, Farnesium, Valentanum, Istiam, Gradulum, Cryptas, Sanctum Laurentium, Martham, & Vulsinium cum lacu, muscatellis celebre, Caput montis, & Valeranum. Scribit Plinius terram circà lacum Vulsinium esse natura fœcundissimum, vt satæ in ea olæarum taleæ primo anno fructum reddant. quã fœcunditatem nos hac adstruimus ratione, à vegetalis auræ spiritu, qui ex hoc lacu, vt è cæteris lacubus, ac marinis aspirat. in apricos præsertim, quà subeunt ibi colles, quos sol assiduè inter occidentem, ac meridiem aspicit: solo quod maius est, per totum arenoso, ac exucco. Quamobrem Muscatella in his generantur suauissima: aliaq; genera, si non adeo robusta, ac firma, syncera, tam flaua, quàm rubra, fulua mediocria, & tenuia nonnulla, ac cruda, febrientibus vtilia. Singularia gignunt sub castro Istia colles, sabuloso similiter, & aprico solo: ex ampla præsertim vinea, quam Paulus III. dum adhuc esset in minoribus, plantari curauit, selectis ex omni parte vitiùm generibus optimis: ex qua vina colliguntur rubra, quæ præcipua, deinde flaua, verè aurea, ac firma in alterum, & tertium annum. Hinc haud longè à Gradulo æmulam tradunt his vineam, iussu principis adlatis vitibus ex Monterani vinetis consitam, ac vberrimam. Sub vico autem sancti Laurentij, nec procul sub Grotta altero, sic dicto à loci cauitate, pari situ, ac solo itidem sabuloso, frugiferæ pariter extant vineæ, quæ albis, & nigris vinis abundant sinceris, & Muscatellis. quæ sicut & prædicta alia hoc habent indicium bonæ substantiæ, ac firmitatis, quoniam trãsuecta vecturam sustinent, ac vix mutantur colore. Quæ verò sub Castro, & ad Caput Montis gignuntur, cùm suas habeãt laudabiles qualitates, cruda præsertim & alba, & rubra; primis tamen mensibus sunt potissimùm vtilia, vel ad æstatem in suis cryptis vinarijs seruantur, alioqui per vecturam exolescunt. Valerani autem oppidi vina, & Iuliani, quæ & conuehuntur aliquando Romam, cùm ex editis magis legantur collibus, maioris roboris ac firmiora iudicantur.

Vulsinij lacus fœcunditas.

C

Istiæ vinea.

Graduli.

S. Laurentij, et Grottæ.

D

Valerani, & Iuliani.

Vina in Viterbiensi agro, & Balnearia vico.

E

VITERBII ager, quanquam antiquis (vt vndique spectatur) nemorosus, donec sub Desiderij Regis dominio aliquam lucem habere cœpit, sicut in celebri eius memoriæ tabula Viterbij legitur; situ quidem, ac natura soli videtur fœcunditati vinorum satis respondere. Qui partim lata ad occidentem patet planicie, & partim collibus à tergo Cimini montes in eundem cœli aspectum apertis, ac decliuibus; ob naturalem quoque causam sulphurosæ passim materiæ, qua scatet, & calidarum aquarum salubri tepore, admirandiq; præcipuè in media eius planicie Bullicani feruore, perenni afflatu gaudet temperatę

auræ,

A aurę, vnde fruges omnes, ac vites laudabili admodum fouet fœcunditate. Auget & industria bonitatem: nam in ipsa via Romana, cùm frequentes vndique habeat commeatus, egregiam coloni adhibent curam conficiendis vinis, vt nulla careant gratia. Alba & cruda colunt pauca, necnon flaua, & Muscatella admodum suauia. Pertinet ad Viterbiensem agrum, & vicina Balnearia, quæ descensu à Caprarola in amplam Viterbij planiciem, quatuor millia pass. sic dicta est, quasi aquosissima, ac lymphis exuberans villa, cum oppido eius nominis valde celebri, vbi ex perenni, ac larga vena aquarum à Cimini collibus, irrigui circumquaque, ac salientes limpidissimi fontes, viridaria passim irrorant, ac iucundissima faciunt per æstiuos menses principibus suis diuortia. In quorum gratiam, & in amœnissimæ Caprarolæ Farnesiæ æmulationem, à B Rodulpho Cardinali sub Clemente VII. frugalissima consita fuere circùm eos colliculos vineta: quæ vinorum frugalitate, ac genere nullis cedunt vicinis terris. potissimùm verò pro certa anni cõstitutione probantur, plus aut minus pluuiosa, vel humida: nam ob situs planiciem, & aquarum, quam dixi copiam, siccam amant anni temperiem: cæterùm eodem cultu, quo vinorum Caprarolæ parantur, ac eodem censu bonitatis habentur.

Balnearia

In Faliscis vinum, & Muscatellum.

IN Faliscis non inuenio apud antiquos id vini genus hodie tam generosum alicuius nominis extitisse, vt apud posteros nomen obtineat, & principa- C tum: sicut & oppidi, quod à Falisco detorta parum voce à barbaris, ac Longobardis, qui diù Viterbium, & hæc loca tenuère, ac delectati (vt videtur) tam vinifero potu, Muscatellum, & Montis Flasconis moscatellum reddidère celeberrimum. Nos hanc Vuam στίκην Græcis dictam putauimus libro superiore, apud Plinium libro XIIII. cap. IX. quam Sticam Græci, Apianam Latinos dixisse, aut Scirpulam, quod Scirpo, seu racemulo intorto, diutiùs vuæ in sole, aut in tegulis, aut feruenti oleo siccarentur, sicq; quasi passum fieret vinum, ac dulce, quemadmodum eo loco notauimus. Nostro tempore, quando non ita mangonizatis vtimur vinis, haud perperam vinitores, tam in Italia, quàm in Hispania simplicem adhibent culturam: nec eandem vbique, sed idoneam naturæ ac locis ipsis, & consuetudini. Insolandi modus non esset omittendus, D contortis prius in vite pediculis cùm Plin. certis diebus, ne absumantur vuæ à vespis, collectæ, ac in viminea crate repositæ, per aliquot insolantur dies. alij eximunt calcandis vuis racemulos, ab alijs torretur vua in tegulis, alij vniuersum decoquunt mustum, ac aquæ puræ decimam partem bulliente cortina infundunt, sic experti fieri dulciùs, ac synceriùs omni exhalante aqua vinum remanere. In Faliscis verò eo maiorem (vt reor) obtinet ex alto loci situ, ac natura soli laudem: quoniam is ager amplissimus, ac à planicie Viterbiẽsi ad quatuor, vel amplius (si rectè memini) milliaria subleuatur. Solo vbique arido, & qui dum afflatu iugiter tot salubrium balnearum fouetur, vites, ac vuas mediocri coctura fœcundat, vnde vel pauca adhibita alia conditura, vel sola diligentia, vina illam acquirunt perfectionem incomparabilem. Quapropter hæc in E Faliscis enata minus cocta laudauerim, nec passis in tegulis vuis, quæ quamquam dulciora vina minus frugi, ac adustam induerent substantiam visceribus noxiam. Reliqua in suo genere laudabilia. Rubra præsertim, ex simplici vuarum in tinis ebullitione: & albis, & crudis similiter vuis, ac vinis. ad ægrotantium vsum percommodis.

Vua Stica Apiana. Scirpula. Muscatella.

Ars & cocturæ modi.

A

Balneoregij vina in Faliscis.

BALNEOREGIVM in Faliscis, sic enim lego, ac vetustæ apud me ex amicorum olim benignitate memoriæ, Ciuitas S. Bonauenturæ, doctrina, & sanctitate illustris, & non minus agri cultu, ac ciuium vrbanitate spectabilis. Tellus agri quidem bonitate, ac situ ipso multis alijs naturæ splendet gratijs: nam inter montes Faliscos, eosq; non asperos, ac æquis ferè circùm spatijs quatuor, aut quinque milliarijs, à boreali quidem algore vsque ab Vrbeueteri defensa iugis, ab australi autem flatu præalto à tribus mill. pass. obsita nemore, peramplam ab oriente in occidentem statim sub mœnijs habet vallē, quatuor milliariorum longitudine, quæ mollibus vtrinque iugis omni frugum genere, olæis, ac vinetis cultissima, riguo viuarum aquarum satis magno per mediam intercurrente, apertisq; vsque à Vulsinio lacu faucibus; ex his omnibus æquabilem acquirit aëris temperiem, ad salubrem hominum vitam, & ad fœcunditatem valde idoneam. Vt facilè in sententiam venerim quorundam Balneoregij ciuium relatis, ac colendissimi Domini mei Cardinalis de Monte Elparo, qui dignam municipij huius habet protectionē, ac ex veterum Ciuium traditionibus, hanc Vallem Regiam, ac ipsi ciuitati nomen à Valle Regia fuisse antiquis adscitum, hincq; deducta lapsu temporum voce, post Desiderij Regis dominatum, in Balneoregium, pro amœnitate loci fuisse mutatum. nostro etiam testimonio, quoniam ex omni balnearum censu Italiæ in libris de Thermis, ne vllum quidem in his balnei vestigium inuenimus. Vt etiam planè credam, quos Nouem Pagos in Faliscis apud Plinium legimus, non alios quàm in hæc frugifera valle extitisse, quæ multis etiamnum pagis, ac vineis exculta visitur. Quæ loca quantum ad vinorum præstantiam, ac copiam, nullis cedunt vicinis terris: tùm quoniam Muscatellis abundant, quæ tantæ gratiæ esse diximus, nec secunda vllis meritis Faliscis: cùm etiam quia aureo nitore splendentibus, quæ è suburbanis præsertim collibus, ac simplici cultu parantur, blandiora quædam habentur Vrbeuetanis vinis, sinceraq; adeo substantia etiam rubra, ac iucunda violaceo colore heluacola, vt perdurent etiam ad plures annos, nec vsu ipso pro mediocri robore etiam in pomeridianis potibus æstate vllatenus tentant caput: quin paulo postea descendunt ad renes, ac egregiè abstergunt vrinæ vias, vt nec meliora febrientibus opus sint olygophora.

Vallis regia. B *Nouem Pagi. Plin.* C D

Vina in Tudertino agro.

EX Vmbriæ parte, quæ Patrimonio, ac Viterbiensi agro contermina est, de communibus in Appennino vinis, singularia commemorantur aliqua, quæ cum naturali agrorum fœcunditate, cultu quoque adhibito euadunt egregia. Vt in Tudertino præcipuè agro antiqui nominis, qui editis pinguibusq; campis, colliculisq; lapidosis, omni frugum genere fœcundatur, ac vitibus præsertim, quæ in eo propagantur, nigræ, albæ, muscatellæ. & prout situs docet, super altas arbores pluri ex parte subleuatæ, vina producunt omnis generis sincerissima: alia quidem valida Græcis nostratibus (vt aiunt) æmula, & quæ in decimas annorum inueterantur, alia mediocris roboris, cum delectabili dulcore, vel olygophora, & aquosa: alia verò non pauca Muscatellis vuis condita, & alba, & nigra, ac suauiora aliqua Trebulanis. Cruda, & aquosa ex vinetis nouis, ac solo arido, quæ statim primis mensibus consistunt, ægris, ac febricitantibus dicata. & quod signum naturalis firmitatis est, sine alia coctione, aut mangonio perficientur: vel si condituram recipiant, ex muscatellis vuis, ac maluasijs nobiliora euadunt, ac sincerissima vltra annum seruantur. Trebulana simplici

Genera. E *Maluasia. Trebulana Vernacia.*

cultu

A cultu nullis aliarum terrarum cedunt Trebulanis: nec Vernacia vllis vernacijs, quibus vt cum succu delectabili dulcorem adijciant, superinfusa vinaceis, ac mustis aqua, decima duntaxat portione in decem musti cados, postquam efferbuerint Vernacia hauriuntur ex eodem torculari clara, ac splendido vermiculi nitore suauissima. Ex generosis autem vinis, alba, ac flaua, vinosa, ac minus dulcia, bono cultu comparata ad septimum frequenter seruantur annum. Sunt & rubra ex syncеris vuis nigris partim mediocria, partim grandia, ac perennia ad tertiam vsque vindemiam. Quas dotes non dubiè & diligenti cultui tribuendas diximus, vinearum, vinorum, ac ipsis dolijs, nec non cellarijs, quæ benè extructa sint, æstate frigida, minus humida. Cæterum nullam adhibent cocturam, neque aliud conditurae genus.

Generosa.

Rubra.

B

Vina ex Castello Todino.

ET Nomine, & vini genere Tuderto æmulus est Todinus ager, & qui secus viam occurrit ad vrbem vicus à SS. Geminis nuncupatus. Frugiferis passim colliculis, ac vinetis, tam prædictis, quàm quæ cultu super Vlmis, ac populis excepta, soli, ac felici auræ expositas, syncero magis fœcundantur succo. Vt non pauca in his locis habeantur, quæ simpliciter, ac præter omnem conditurам, Trebulana æmulantur suauissima, illis tamen firmiora, ac vinosę substantiæ. Quare hinc præcipuè consueuerunt muneris vice coloni, vel nuptijs celebrandis sua vina eligere. Passulis præterea, ac Muscatellis natura C idonea: quamquam magna olim direptione deuastatis his locis, vix adhuc pristina frugalitas recuperata sit.

Vina ex agro Vrbeuetano.

ARS vt imitari studet naturam, resq; eius reddit perfectiores; sic non dubiè circa fruges, vbi naturali fœcunditati aliquam adiungit cultus industriam, illas, & specialiter vina ad summam perducit perfectionem. Quales seruatas animaduertimus conditiones multis locis, & circà vinearum; ac vinorum cultum à colonis, ac nobilibus Vrbeuetanis. Vbi situs collium in apricis aptissimus, fauces extant vndique montium fœcundæ auræ, nec diligentia de-D ficit culturæ, vnde in suo quæque genere vina perficiantur, Flaua, & aurea, rubra quædam, & rutilo splendore, nec pauca aquosa, & exigua, prouocandis vrinis, ac febricitantibus maximè idonea. Robustiora quædam sunt vinis à Portu Herculis similia, & quæ cum Græcis contendunt, sapore vinoso, colore, & odore eximio. ex vinetis hæc obseruant antiquis optima, quæ scilicet non de recenti pastinatæ sint, & quæ Razzesias, quas vocant vuas generosas plurimas obtineant, & Trebulanas dulces. Quæ cùm validi sint pro sui natura caloris, ex veteri præsertim vinea, firmum quidem gignunt vinum, & crudæ substantiæ in totum vernale æquinoctium permanens. quando superueniente calore æstatis, in cellarijs condita frigidis, quibus hæc abundat ciuitas, suopte vigore perficitur, ac roboratur. Vnde Romam aduecta hæc vina phialis vtplurimum fi-E scellatis, experimur valida, grata bonis stomachis, facile descendere ad renes, ac vrinæ vias, multũ nutriræ, & non sine aliqua ad caput exhalatione. ob quam, & somnum conciliant, imbecillis præsertim stomacho, & qui parcè eo vtantur. Sunt rubra corroborando ventri magis idonea, & nonnulla tàm rubra, quàm flaua ex nouellis vineis, sapore quem dicunt amabili, quæ quamquam minus vecturæ resistant incommodis, post primos tamen menses vsque ad caniculam opiparè bibuntur. cum mediocri virtute valetudinarijs, & conualescentibus reficiendis.

A

Vina è Sucano Castro, & Carniola, sub Vrbeueteri.

PRAECIPVAS, ac nobiles conditiones in Sucano vino comperimus: quod castellum duo circiter millia pass. ab Vrbeueteri distat: longiùs Carniola castrum ad nouem mill. quæ loca vinetis vndequaque apricis, ac vuarum generibus ex omni Hetruria conquisitis, ac electissimis vinis, industria quoq; colonum adhibita, celebrantur. Razzesio, Muscatellis, rubentibus, ac blandis Trebulanis, & omnino validis gignendis vinis idonea. Vbi hæc trita potissimùm habetur experientia, quòd xe veteri vinea robustiora gignuntur, ac perennia, vt in lagenis illust. viri Paridis Carniolæ Dom. iam decem annorum vina permaneant synceriſſima. Rubra verò, ac puniceo splendida colore communiter primi meriti habentur, odorata, vinosa, grata stomacho, & tam per hyemem, quàm per aduentantem æstatem, & ad alterum annum vtilia. Habentur & flaua nitore auri non minus valida, quæ pro optimo cultu adhibito, asserunt vltra vigesimum annum seruata, synceræ adhuc perdurare substantiæ, sed iam subamaræ ad gustum, medicamenti vice, ac refouendis suo odore, ac illitu spiritibus mirifica. Mitiora præter hæc, & vernacia subdulcia, Albanis similia, succosa, ac pungenti modice gustu, in primis poculis ex parte, ac vippa delectabili: Vt pro adhibita in singulis diligentia, vix quisquam desideret meliora cùm non desint & generosa aliqua, quæ in æmulationem veniunt cum Maluasijs, & Græcis.

B

C

Sub Ciuitate Castelli vina.

AD sinistram Appennini montis, quà Tyberis ab Auernis iam amplam incurrens planiciem nauigabilis esse incipit, Tifernum reperitur Tusco olim vocabulo sic dictum, nunc Ciuitas à Castello noui nominis. quæ quamquam antiquis non alicuius famæ extiterit in vinis, amplificata posteris seculis, & religione illustrata, pro amplitudine, ac amœnitate agrorum, omni cultu optimarum frugum, & vinorum etiam generosorum abundat. Vtrinque à Tyberinis ripis læta patent arua, ac pinguia secus oram pascua, ex quibus lenes se se attollunt colles, quos partim olearum longa series conuestit, partim vineta adornant cultiſſima, in quibus vina pluri ex parte non diſſimili cultu à vinis Hetruriæ, in vinarijs vasis purificant, præsertim rubra, ac robore satis valida. Alba verò vtplurimum colunt, nonnulla quidem ex vinetis nouis cruda, ac aqueæ substantia, quæ & per æstatem ad ægrotantium vsum seruantur: inter quę & Trebulana parant ex cultioribus vuis, excolatis de more mustis, validioraq; quàm Sancti Ioannis Trebulana efficiunt. Robusta verò non sine aliqua despumatione conficiunt, quæ & vetusta seruantur in bonis cellarijs, inueteranturq; ad multos annos. & quædam admistis, dum ebulliunt Muscatelli vuis certa portione, condiunt suauiora, ad alterum etiam annum vtilia.

D

Cortonæ vina.

E

CORTONAE ager ad mediam Hetruriam, tùm ex aperta erga meridiem planicie, fœcundaq; qua perpetuò fouetur Transimeni lacus aura, cùm ex collibus situ eleuatis, ac apricis, fœcundus admodum fit oliuis, ac vinetis. Vnde & flaua, aureaq; & rubicunda apprimè gignit vina, eaq; mediocris laudis. Alba ob quandam gratiæ æmulationem Trebiana appellant, cùm reuera minus suauia sint: sed vt suctu quodam pungenti, quem cydonitem vocant, gratiſſima gustui; ita firmioris æstimantur substantiæ, ac maioris vigoris.

Immò

A Immò quoniam & vecturæ, & agitata vasis resistunt; in censu mediocrium nullis cedunt Hetruriæ vinis. Sanis, & conualescentibus vtilia, & non pauca olygophora febrientibus concedenda.

Vina M. Politiani.

EODEM quasi tractu collium, sed aprica magis cœli temperie, exposita videntur Montis Politiani nobilis oppidi vinea cum vinis electissimis. Immò vel hac precipuè pugnant gratia, ac varietate cum Trebulanis non longinquis ab inuicem terris; quoniam vt illud aureum, & suaue, hoc verò iucunde rubens, ac validum, perrarò Romam nobiles, aut ad principes suos, qui B hanc seruant munificentiam, non vnum simul atque alterum dono mittunt in fiscellatis Oenophoris. Sapore hoc in totum vinoso, firmæ substantiæ, odoratum, ac maioris valde roboris, ac nutrimenti: Tota æstate, atque hyeme, & in sequentem plerumque annum permanens. Est & hoc in genere suauius, ac dulcibus vuis paratum, succosumq; quod vernacias æmulatur: non adeo firmum, nec vecturam substinens. Flauum præterea, syncerum, & aliqua olygophora.

Vina in Comitatu Sanctæ Floræ, ac vicinis terris.

C CASTELLVM Sanctæ Floræ noui nominis, sed comitatus dignitate à centum hinc annis ornatum, & non minus sub dominio Sforziadum illustre, qui Pauli III. Pontificatu, vt magnificis ædificijs, ita omni cultu & terras, ipsas, & totum statum illustrarunt: Agri, qui in corde Hetruriæ multis gratijs præditus hinc à radicibus Ambiati montis boreali exponitur auræ, hinc verò in meridiem extensus australi quoque afflatu fouetur, & fœcundis ventis. Mineris item Syluanis, seu Siluenæ cognomento abundans, ferri, aeris, atque chalcanthi, & omni frugum genere, ac vinis optimis. præsertim rubris, ac synceris, ex simplici duntaxat in tinis ebullitione clarificatis, & albis nonnullis, dulcibusq; Muscatellis admistis, quæ tamen post primos menses non subsistunt. Cruda verò & aquosa, quamquam pauca diutius manent, quæ Olygophori vice, & ad ægrotantium vsum seruantur. Porrò vicina huic oppida, tùm Proceni, tùm Aquæpendentis valde nobile, pro editis, ac opricis collibus, validiora obtinent vina, quæ modica adhibita coctione, Vulsinij, ac Sancti Laurentij prædicta æmulantur vina. Rhodicophani verò, quod munitissimum his vicinum Castellum, colles cùm pauca gignunt, nec multæ industriæ vina, ea satis syncera lapidosis locis, & apricis enata, & rubra, & alba. D

Proceni, & Aquæ Penden. Rodicophani.

Vina in Senensi agro.

IN Senensi agro, cùm in medijs ferè Appenninis, Lenibus collibus, ac latissima vndique se extendat planicie, vnde aperto cœlo, sub borealibus plurimum ventis fruitur aura, vina communiter gignuntur mediocris roboris. E Pleraque verò rubra, ac sana corporibus, quæ simplici ebullitione in grandibus tinis vinarijs expurgata, ac clara, cum rubore delectabili, post primos menses habentur potui vtilia. Alba perpauca, ac similiter mediocria, ac rarò dulcia. Sunt tamen loca aprica magis, ac obuersa illis flatibus, quæ vinosa, optimaq; in suo genere producunt vina. Vt secundum Arbiæ ripam lenissimi colles, quos inte Pontignani, Vignani, ac Virignani idcirco cognominati, electissima gignunt: in quibus Lutiorum familiæ nobilissimæ, pro grata studiorum meorum memoria, multam agroui, ac merito hic recolo munificentiam.

Sicut

Sicut & Toiani colles ad Vicum Rosiæ, quæ in maritimam tendit, vina gignit alba, aureoq; fulgore insignia, ac expetita conuiuijs. relinquo cum his multa, quæ eodem in censu bonitatis habentur.

Vinum Portus Herculis.

FAMOSISSIMVM in vrbibus Hetruriæ, & in Romana Curia est vinum Portus Herculis, qui sub Senarum ditione, à dextris habet Telamonium portum, & Orbitellum, à sinistris autem Argentarium editissimum promontorium, firma in ipsa ora maris totius Hetruriæ propugnacula. cum vberrimis rei frumentariæ campis, ac pascuis, frugiferisq; secus vndique collibus, qui & pro calore ab australi flatu perpetuo, & pro terreni eius intimo fomite, mineris, & argento, & ære, & chalcantho præditis; sicca, aureoq; fulgore generosa hæc gignunt vina. Quæ substantia, ac valido tùm odore, ac sapore, cùm non facilè magnis alijs cedant vinis, nec Græcis, vel in hoc potissimùm cum illis contendunt, quòd sine vllo condimento, nec apparatu, aut coctione, ex proprio naturæ robore sincera permanent, ac serò admodum sub magnis caloribus maturantur. Aliqua validiora, ac fumosa, & quæ facile tentant caput: alia sapore aliquantum amabili, quæ videlicet non paucas admistas habent muscatellas vuas: nonnulla autem, quæ non adeo probatur, subacerba sentiuntur, ac nebuloso calore, quamobrem delata longiùs in acorem transeunt. Optimi alioquì potus, nisi his forsan, qui sunt stomacho debiles, aut conualescentes, non ita faciles inueniantur digestionis.

Ex Igilio Insula vinum.

PROXIMA Iluæ, & continenti maritimo Senensis agri, vbi vetusta olim memoratur Ansidonia, Igilium adhuc breuior insula est. Ex qua vinum mittitur quod emendicato interdum cognomine Corsicum dicunt: rubra tamen potiora gignit, quàm candida, minus aurea, sed substantia, & colore crassiuscula. Quæ cum vinis à Portu Herculis interim congesta paruis dolijs, aliquem inter munera incolarum inuenerunt locum.

Ex Ilua Insula vina.

HINC breui tractu maris, in conspectu ab Argentario monte extat Ilua insula exigua quidem, sed ab omni æuo celebris, ob inexhaustam metallis ferri, ac magnetis naturam, quo fotu, ac afflatum simul maritimo fœcunda est, vini genus inter alias fruges producit, quod in æmulationem vicinæ Corsicæ, Corsicum pariter cognominant. Minoris tamen roboris est, albicans colore in liuorem quendam, & cùm primis mensibus potui vtile sit, facile postea permutatur, & acrimoniam induit. Dignum cui melior cultura adhibeatur, vt pro fomite caloris, ac soli ipsius siccitate dubitandum non sit, fore sinceriùs.

Vina in Pisano, & ad fines Ligurum.

IN agro Pisano vina non admodum probantur, siue ex soli natura pingui, seu quia ex afflatu quopiam ab austro nebuloso, ac lacunosis secus Arnum, & sub Ligurno portu campis, auram fruges non concipiant laudabilem; siue ob neglectum circà hanc curam studium. Quanquam ea parte, quàm ad Lucenses pertingit colles, temperatæ magis auræ, non pauca gignuntur mediocria: alba vtplurimùm in planis, crassæ substantiæ, & quæ inflant ventrem, ac vrinas retardant.

A retardant. Rubra, & vermicula sincera magis; tùm pro situ, refractis ex aduerso illis nebulosis flatibus; tùm etiam ex ebullitione in tinis simplici, vnde tenuantur, carentq; illa crassicie. At quæ fines attingunt Ligurum, meliora: infra terram præsertim, ad Petram sanctam, & ad Serazzanam, vbi sub Malespinarum cultu, ac dominio, vina qualia in Lucensi, commemorantur electissima habentur.

Vina in Lucensi agro.

VARIA, ac probanda satis in Lucensi agro nascuntur vina: quæ breui interstitio à Pisanis, vel etiam confinio, non vnam animaduertimus habere

B discriminis causam. Tùm ob laudabilem agri situm: qui quãquam in medijs Appenninis coangustetur; apertis tamen vndique faucibus, salubres, ac fœcundas concipit auras, & quasi partitis vicibus, vbi planicies habet apertas, vbi apricos colles, conuallesq; vicissim cultas, ac feraces. Tùm etiam ob soli naturam non admodum pinguis, sed siccæ magis, quàm humidæ qualitatis, quod passim intimo fouetur terrestri calore. ac venis non minus intepescit subtercurrentium calidarum aquarum, qui fouet intimè non parum ipsarum terrarum succos, vnde multas alit fruges, vinaq; gignit sinceriora. His adde adhibiti cultus industriam, vitibus quandoque ex omni parte Italiæ quæsitis optimis, ac repastinatis. Ex quibus varia pro vinearum positura, ac genere comparant vina: alia in accliuibus agris, alia in planis, alia in apricis collibus. au- *Genera.*

C rea, rubra, aquosa, dulcia, subaustero, ac spirituoso sapore, atque odore: & ex generibus cùm pleraque à singularibus suis locis habeant nomina, quæ breuiter describemus, alia specialiter sunt Trebulana, alia Græca, alia Muscatella. Quorum in censu haud vlla in Lucensibus intelligimus generosa, nec magnis vinis comparanda, nisi bonitate: quandoquidem ad vsum humanum, non adeo robusta, ac fumosa probari solent vina, quàm mediocris potius substantiæ, & quæ diu sincera in suo genere maneant, vt hæc, ac similia habentur in tota Italia quamplurima. Immo eo magis hæc probanda arbitramur, quòd sine vllo adhibito artificio, ac sine coctura, simplici communiter in tinis vinarijs ebullitione parantur, ac reposita in dolijs sinuntur maturari ad condecentiam. Nobile, ac frugi admodum Burianum, ex genere vuarum sic dictum sincero, ac il- *Burianũ.*

D lis locis peculiari, album, tenue, sapore interim subdulci, vel grato suctu amabili, & bono odore, gratum stomacho. Habent & sua Trebulana in multa copia, in hoc autem præferenda, vel diuersi generis à vicinarum terrarum Trebulanis, quòd validiori substantia, vltrà secundum, & tertium annum perdurant: alba in aureum nitorem splendentia, & cum grata dulcedine, vel blando gustu subaustera. Clarellum æmulatur, etiam nomine patrio Biancorello, à Iammari pago, vbi nascitur: hac singulari præditum qualitate, quòd primis mensibus crassiusculæ substantiæ est, & cum dulcoris, ac gratæ punctionis vestigio per totam hyemem bibitur. ineunte verò æstate, dum maturescit, hanc maiorem acquirit gratiam, quod inclarescit, tenuaturq; substantia, ac dulcorem interim remittit, leni illa acutie remanente. Vnde in communi vsu, ac medico- *Trebulanum.* *Biancorello.*

E rum iudicio, cùm veterum, & Galeni olygophoris meretur comparari, febricitantibus valde idoneum. Copiosum alterum genus, ac pro pingui vindemia gratum colonis est, quod ex vuis albis, magnis, ac multo succo prægnantibus, angustans potu fauces, ac ventrem paratur. album, aquosum, subacre, robustioris quàm prædictum Clarellum substantiæ: quanquam vt abundat copia magis, quàm cultu, rarò perfectam acquirit maturitatem, tumq; valde probatur, maximè operarijs. Ex rubicundis porrò varia sunt genera, plus minus, & substantia crassa, & intenso in nigrum colore: alia austera, alia subdulcia, & *Strozzapreti.* *Nigra.*

quæ

quæ Mangiauerras Neapolitanas æmulantur, cauponarijs relinquenda. Inter hæc Farinello cuidam cognomen est, à rorido in vuis nigris candore, nigro item vino, satis vtili, quamquam ad æstatem non durabili. Et item Seppulinum probatur, nigris etiam vuis, mediocris inter alba prædicta, ac rubra substantiæ: sed cùm benè maturum fit, syncerum, ac stomacho vtile. Habentur & Græca nonnulla optima in apricis collibus, & item Muscatella, quamquam hæc minori copia.

A

Vina Sancti Geminiani.

SVB Appennini iuga in apricis collibus inter Pistorium, Lucam, & Florentiam, conspicuum est Sancti Geminiani nobile oppidum, ac suis vinis valde celebre, quæ in aliquam generosi vini æmulationem Græca ab incolis cognominantur. Substantia quidem valida, colore aureo, grato odore, ac sapore vinoso. Probatur quod cum aliqua suauitate Trebiani Sancti Ioannis in his finibus valde celebri, gratissimum gustui sit, & quam Cotogninum leui adstrictione appellat. non acerbum, nec immaturum sentiatur. cum Latinis potiùs, aut Beluidere vinis, item aureis, ac suauibus comparandum. Eximiæ in totum perfectionis, ac principum mensis dignum fit, nedum Hetruriæ, sed etiam Romam persæpè in vitratis oenophoris defertur, grati muneris vice, in tanta copia generosorum. Habet & vinaciola cognomento vina, hoc in censu multæ laudis, pro suo genere vitium, quæ natura crudiores in arboribus consitæ, suopte calore, ac ebullitione in magnis tinis vinarijs maturantur, ac post primos menses veniant in vsum.

B

C

In agro Florentino vina.

IAM in communibus fœcunditatis rationibus demonstrauimus, ac singularibus multis confirmauimus exemplis, quòd à mari, & à fluminum faucibus. quæ apertam plerumque habere solent planiciem, situs quicumque terrarum optimam præbeat fœcunditatis causam. adde & adhibitam industriam. Quo nomine cùm Florentinus ager, districtu proprio vrbis inter algidos Appenninos sit, ac borealibus longiùs exponatur flatibus, solo & planis, & in collibus tophaceo, & arido, beneficio apertæ auræ, quam à faucibus Arni fluminis ab vsque mari quadraginta mill. pass. & industria præter hæc super cæteras Florentini populi incomparabili; amœnissima hæc Arni Vallis, quam ita cognominant, nullis secunda est Italiæ terris. Immò quà via Bononiæ per medios transuersim montes in conspectù venit ad quinque milliaria tanta ciuitas; ex confertissimis, quæ apparent Villis, ac cultissimis vineis cum editis passim in amplis collibus ædificijs, quæ vrbem, & ipsam longissimè coronant vallem, visus sum mihi alterum Cairum, quod aiunt vastissimum, sed longè hoc amœnissimum præ oculis repræsentari. Quam magnificentiam ceù spectatù dignissimam & Dantes, suus ciuis, ac poëta Tuscus peritissimus, in sui Paradisi cantu xv. visus est dignissimè modulari, Florentiæ, ex eo colle spectaculum Romanarum antiquitatum maiestatem, quæ à monte Malo admiranda apparet, superare. Relinquo singularium locorum amœnitatem, quæ secus Arni vtrinque ripas, vbi præsertim situs inclinat ad meridiem, & penes colles Fesulanos frugiferos per viginti milliaria, digna sua quæque essent historia, & in quibus potissimùm curam adhibuerunt magni Principes Medicei, & exactissimam nunc adhibet Magnus Dux III. Ferdinandus Dominus meus, cuius nominis inclyti velim hunc adornare locum. Cuncta passim loca agrorum cultu, vineis, ac virentium hortorum industria cùm magnificè splendeant: nullum est frugum genus

D

E

A genus, nec vuarum, quæ non hic, cogatur etiam natura abundè producere, & omni genere vinorum exculta. Immò in pomerijs ipsis, & intrà mœnia integræ Muscatellis virent vineæ. Ex municipalibus verò terris quamquam innumera conuehatur vinorum copia, deliciosa à Sancti Ioannis valle Trebulana, generosa, à Sancto Geminiano, rubicunda ex altis collibus Sancti Cassiani, ac firmiora eadem Montis Politiani; cum istorum fama celebri, è suburbanis insuper Florentiæ vineis, & è vicinis præsertim Fesulanis collecta, tam bonitate quàm copia nullis cedunt generibus. Rubra fermè omnia, & simplici cultu in tinis vinarijs parata, ebullita quadantenus Muscatella, cruda, & aquosa aliqua, febrientibus etiam vtilia. quorum omnium longa, nec vnquam satis esset censura.

B

Pistorij vina, & Igni Villæ in eo amœnitas.

DE Pistorij agro, ac vinetis, deque Igno Villa in eo amœnissima dũ hanc scriberem historiam, præclaram accepi sententiam Reuerendissimi Episcopi Pistoriensis D. Octauij Abiosi, nobilis Rauennatis. Qui diu in bonarum artium studijs versatus, vnde pro rebus dignissimè gestis, nutu Magni Ducis Francisci Medicei meruit in huius Ecclesiæ Episcopatum assumi; Sola aiebat bonorum Principum præsentia, ac animi propensio bonis artibus fouendis; præbere solet locis etiam incultis, ac studiosorum inuentis dignitatem, C ac lucem. Quo argumento, relictis quæ passim in historijs occurrunt exemplis locorum, atque artium, quæ ab exiguis initijs laudabiles nutu Principum habuère progressus; Vel hoc recenti de Igno Villa comprobare libet exemplo. Quæ cùm paruus esset vicus in agro Pistorij, vbi superato ad borealem situm amplo super Vmbronem ponte, à dimidio circiter ab Vrbe milliario, se pulchro præbet spectaculo nemorosus, præaltis eminens arboribus, fagis, cupressis, quercubus, castaneis, ac lauris conspicuus, & admodum cultis, necnon vinetis colliculis; cùm natura soli & aspectu cœli peramena hæc esset villa; pro breui incolatu, quẽ in ea habuit Paulus III. Pontif. cùm anno M. D. XXXVI. conuentũ Niceæ in Prouincia habiturus de pacandis summis Reipublicæ Christianæ Principibus, Carolo Quinto Imperatore, & Francisco Galliarum Rege D potentissimo, ac in votum Cardinalis Puccij tunc Pistorij Episcopi, paucis hic mensibus cum multis Cardinalibus commoratus esset; ad summam in eius gratiam euecta est amœnitatem. De qua iam taceant auctores Græci de sua Thessala Tempe præconia, cùm amœniora multa sint à nobis in Italia commemorata loca, ac pro cunctis id vnicum sit de Igni Villa exemplum: quæ quãquam in medijs extet Appennini iugis, latissima tamen planicie, vel lenibus collibus intersepta, trium, vel quattuor circùm milliariorum ambitu, decem magnis, frugiferisq; pagis, ac vinetis ornatur. Qui regalibus in media planicie ædibus spectabilem faciunt magnificas ædes coronam, ac secus virentes horti, longa, vndique lataq; ambulacra, conuestitaque rosetis, ac myrthis topia via, ac præditæ generosis vitibus basylicæ, fontes excurrentes, ac piscinæ, E cuncta summam præbent amœnitatem, & gratiam. Quas delicias & ipsa fontium præ se ferunt nomina, Fanciullæ à blandis venis, Lagena à copia, Infernus ab imo vnde emanant gurgite, Satyrum à ludicris circùm nymphis, & mare, quod in communem excurrentes piscinam magnam concipiet aquarum copiam. Adde, quæ & piscibus abundant pretiosis, Trutis, Lampetris, Anguillis, Cancellis, ac alijs eiusmodi generibus. & denique exculti vndique vinetis colles, vitibusque vndecunque propaginatis generosis, quæ vel Græca

æmulatur, vel Maluaſias, in alijs Trebulana, in alijs nigro, ac purpureo nitore vina. Quorum generibus & copia, iam & ipſa communia vineta participant.

A

Trebulana Sancti Ioannis *in valle Arni*.

A Superiore Arni valle, antequam is feliciſſimus amnis ad ſuam pertingat vrbem per viginti mill. paſſ. ſecus radices Appennini collium, qui leniter à boreali aſpectu in occidentem vergunt, ac meridiem; Trebulana producuntur vina, famæ inclytæ non modo in Italia, ad quas conuehuntur partes, Romam, Neapolim, Genuam, Bononiam; verumetiam Lugdunum, & in Gallia Regum etiam magnificant menſas. Eius nominis ſignificationem non inuenio in locis ipſis, vbi hæc gignuntur propriam: cùm Trebulana ex antiquis recenſita habeamus in Plinij monumentis libro XIIII. cap. VI. inter generoſa iuxtà Capuam, & Trebellica eodem Plin. ad quartum Lap. à Neapoli: ex quibus facile adſcitum videtur, ac alijs etiam terris impertitum genus, ac nomen, & huic præcipuè, vt ſimiliter Trebulanũ dictum ſit. Cognomento Sancti Ioannis, Caſtelli vicini nomine: vel conuerſa melius interpretatione; quòd oppidũ ipſum hac vini celebritate euaſerit famoſum, quãdo per illius Sancti feſtum ſub canicularibus diebus, & in totam æſtatem id vinum perfectum, & celebre ſit in diuitum, & etiam principum menſis. ac Romam idcirco, in aliasq; nobiles (vt dixi) vrbes Italiæ, pro his feſtis delicioſi muneris vice in amphoris vitratis mitti conſuetum ſit. Aureo, & fragranti fulgore, vt non ſitientem niuitet etiam ad potum, ſuaui non faſtuoſa dulcedine, ſuctu quodam abblandiens guſtui, capiti & Stomacho blandiſſimum, & hilare. Niſi in hoc moderandum, quòd pro nimio, ad quem ſe exhibet potu, opplet longo vſu vrinæ vias, obeſis prȩſertim corporibus: alioqui parcè epotum gracilibus vtile, & impinguans macros. In morbis verò quibuſdam curandis olygophorum eſt. Aemulantur & aliæ terræ in hac opima valle Sancti Ioannis laudem: à Monte Varchio vina, Fighinæ, Inciſa, & longius à Sancto Geminiano, quæ validiora diximus, & hinc Aretium, quæ vetuſta ciuitas vt æmula fuit olim ſua potentia primarijs Tuſciæ Vrbibus; inter generoſa quæ producit in omni genere vina, & his carere non valuit delicioſis, nec Muſcatellis, nec ſuis Græcis. Quinimmo ex ipſo celebri Trebulani nomine, præter has vicinas, complures aliæ in Italia ciuitates, tranſlatis (vt veriſimile ſit) per occaſionem ex hac valle vitibus, ſua non minus iactant Trebulana. quarum tamen, vt diuiſæ arboribus patriæ ſunt, ac ſuas quæque habent fruges proprias, ſic variant vtrumque genera, quorum alia in Picenis meminimus, alia in Vmbris, in Tuſcis, in Tranſalpinis, ac ſingularibus terris, quæ re vera hæc magis, illa minus valida, vel opinione ſaltem variantur. Omnino id à Valle Sancti Ioannis hoc in genere delicioſi vini obtinet vbique palmam. Porrò ad fines vallis huius inter Aretium, & Florentiam, attinet & altera haud ſecus amœna, quæ vulgo val di Chianti nuncupatur. cuius breues colliculi apertius ad meridiem vergunt, ac fontibus paſſim irrigui, fonteq; Arbiæ fluminis, vnde in Senenſem incurrit agrum, vinis eius generis abundant, quæ in contentionem vſque adhibita induſtria, audent meliora aſſerere, & aurea ſimiliter firmiora, & rubra. Aſſerit Chriſtophorus Landinus in Inferni commentarijs hanc à Chianti vallem, ſemper optimis vinis fuiſſe fœcundiſſimam.

Trebulana, & Trebellica. Plin.

Alia Tre.

Aretij.

Val di Chianti.

B C D E

In

A

In Casentino vina, & in Montanis Hetruriæ.

IN hac extrema Hetruriæ parte, quà Appenninus ad Alpes pertingit, Auernia dicta posteris, vbi ab oriente Tyberis, ab occidente Arnus suis oriuntur fontibus; non satis explicatam inuenio antiquis locorum, nec nominum proprietatem. quemadmodum nostris temporibus à Casentino loca, quæ tùm vinis, tùm alijs prærogatiuis sunt notissima. Alludit ad id nomen Plinij auctoritas libro III. cap. V. Vbi Clusini noui ponuntur, & Fluentini cum fluento Arno, & Fesulæ. Et planiùs apud Antonini Itinerarium Clusentini, vnde forsan deducta posteris Casentini vox. Clarum situ, vbi à Camaldoli eminentissimo Appennini iugo, æquè & superum, & inferum mare spectare licet: Clarum & heremo, oraculiq; Sancti Francisci celebritate, quæ quamquam loca sint nemorosa, pro sublimi tamen altitudine, ex lata planicie, intercurrentibusq; circùm fontibus irrigua, difflata vndique ventis, & apricis collibus; vina producunt, prætes cæteras fruges, etiam agrestes, in multam copiam Substantiæ syncerissimæ, rubore splendida, subaustera, ac firma. & nonnulla saturo magis colore vinosiora, quæ Romam idcirco non raro in gratiam principum vitreis oenophoris, à Camaldulensi heremo mittuntur sanis vtilia, ac inter mediocria vina, valetudinarijs etiam salubria. A Casentino autem, longo tractu montium à boreali situ ad Lunensem vsque portum, quamquam montosę occurrant terræ; superant tamen earum asperitatem industria. quam ostendunt confertissima in eis oppida, ac præclaræ nostro tempore noui nominis terræ, Barga, Pescia, Pontremoli, Petra Sancta, vsque ad Massam, quæ littoralis in ora ligustica cùm sit, agro, ac vinetis secus amœnos colles magis frugifera est. Aliæ verò, quæ inter illos montes sunt terræ, cùm amplas contineant conualles, apertasq; habeāt fluminum fauces versus mare, & ex ipso inter salebras montium repercussu solis, optimæ fœcundantur; lætis propterea gaudent aruis, ac pascuis, nemorosis in secessu siluis, ac viniferis collibus. quorum tamen non habeo nunc singularia genera.

In Montanis.

B C

Lunense vinum, hodie in Lunigiana.

D

LVNAM Vrbem Hetruriæ terminum cum Macra amne, miris Strabo suo tempore celebrat laudibus, & Lunense vinum Plinius. Portu maximo, ac profundissimo excelsis vndique montibus, lignorum materia ad laquearia, ac substructiones nauium procera; & pretioso marmore, vario, ac lucidissimo, quo Romana potissimùm opera, ob commoditatem nauigationis adornarentur. adde his & physicam rationem: ad quorum terrestrium generationem, & marmorum, & metallorum, cùm necessariò concurrat fumosus vapor subterraneus (teste Arist.) quem varijs locis in tota hac regione scatere constat ex suis metallis, plumbi præsertim, & argenti, & balneis calidis, in Pisano, in Lucensi, in Volaterrano ampliùs, & in ipsis montanis; & his certum habemus argumentum subterraneum passim exhalare fomitem, fœcundandis frugibus, ac vinis idoneum. Inter generosa vina (inquit Plinius) Hetruriæ Luna habet palmam, & Liguriæ Genua. Et non minus generosæ fruges, quæ ad oram vsq; Genuensem illa adornant littora, Citriorum ceù condensa nemora, oleæ, pomaria, ac vites, quæ in ipsis saxis consitæ, pro exacta industria, & sub illa meridionali aura, nobiles fructus, ac optima producunt vina, quæ & in Romanis interdum mensis, cum citrijs, ficubus, & prunis, incomparabilem habent gratiam.

Arist. 3. Metheor.

E *Plin.*

A

In ora Ligustica, ac Genuæ vina.

PROXIME, à Macra amne rapido, & ab Ericis sinu celebri, Ligustica regio habet initium. In qua, cùm altissima secus mare iuga, usq; ad Genuam eius metropolim promineant, confragosa, atq; aspera, ac certis locis inaccessa; certamen quidem visa est humana industria habuisse cum natura, vt in ipsis lapidum salebris consitæ omnium generum adolescant fruges, nam suspensi funibus coloni substrato pauco limo conserunt vitium propagines, sicq; eas cogunt in saxis vegetari. Quæ eo maiorem obtinent laudem, vt, cùm non multam, pro locorum asperitate producant illarum copiam, exutæq; sint omni excrementitia humiditate; vegetalem tamen ex ipso silice conceperint fomitem, ac felici simul eius maris aspectu inter orientem, & austrum, adde, & repercussu solis ex ipsis saxis, synceriflimos gignant fructus, ac vina purissima. Transeo vernales, ac fugaces fructus, deliciosasq; id genus plantas; pruna præcipuè citria, ac ficus progignunt adeo suaues, adeo vitæ salubres, vt ex eis venales, ac pretiosæ, non paucæ muneris vice mittantur Romam, ac in alias nobiles terras Italiæ, atque Galliæ, quæ adornent Principum mensas. Hanc fœcunditatem visus est Plinius commeminisse in generosis vinis, in Hetruria quidem Lunæ vina obtinere palmam, in Liguria Genuæ. In cuius quidem ora gignuntur & nostro tempore electissima, pulchro quædam ac splendido rubore, & quædam meliora subalba, & aurea, sapore, ac leni odore periucunda, mediocris roboris.

B

Plin.

C

Ex Quinque Terris vina cognominata in Genuensi electissima.

EX ora Genuensi vina cùm pluri ex parte ob tenuitatem non sustineant maris labores; primi quidem meriti ad Ripam Romanam habentur, quæ è Quinque terris pro horum vinorum fama cognominantur, quas à Louanto antiqui nominis, hodie M. Rosseum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Riuum maiorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare: nempe quæ si non robore, suauitate quidem, ac salubritate eadem, ac similia ex Neapolitano tractu adlata æmulentur. Et illa præcipuè, quæ hausta in vasis firma consistunt substantia, nec mutantur colore. Vnde non modò in Italiam conuehuntur, ac Romam, sed & in Galliam, & per Rhodanum ad Belgas, & vsque in Angliam, mediocribus dolijs, ac circulis ferratis mittuntur. In summa verò laude habetur quod Amabile appellant, ac primi meriti in mensis Principum.

D

Razzese, & à M. Roseo in Liguria.

HOC vulgari nomine, verisimilis mihi coniectura fit, id vini genus Roseum primò à solo patrio, & Rosæ seu à vernis illis colonis cognominatum. Vel si cultus rationem sequamur, quasi racemosum videntur ijdem incolæ idipsum vinum, ac ipsorum pariter vites significasse, quibus præcipuè vineta sub prædicto Monte Roseo, ac alijs Quinque terris abundant. Hoc enim vuarum genus ex vehementi sole, ac repercussu assiduo caloris super illis lapidum salebris, cùm vehementer excoquantur; à primis ferè diebus mensis Iulij incipit maturescere, ac tractu dierum ad Augustum vsque dulcescit, viribus præsertim pumilis, vuisq; propterea per aliquot dies antè vindemiam semipassis, ac simpliciter conculcatis, ac expressis, synceriflimum vini liquorem fundit. Quod

E

A Quod subinde refundunt in easdem vinacias, ac post condecentem ebullitionem, vnde & mustum clarificetur, ac succosam ex racemis, tanquam à matrice concipiat qualitatem, post quatuor, vel quinque dierum spatium, id ipsum purificatum vinum exhauriunt, ac magnis dolijs benè consitis recondunt, & vbi aliquandiu quieuerit in nauigium minoribus vasis collocant, ac mari committunt, efficiq; aiunt eo motu perfectiùs. Vnde synceriſsimæ substantiæ eiusmodi vina hic Romæ experimur, grandia potius quàm suauia, cum insigni odore, ac aureo nitore limpida, blandeq; in cyathis scintillare. Gratiſsimi potus, ac multi nutrimenti, maximè senibus. Pauli III. auctoritate, atque vsu, qui autumno præsertim atque hyeme sub Boreæ algoribus eo potu vtebatur, & ex eis præsertim vinis, quæ dulcoris sensum suctu grato præseferrent gustui. Sanis B vtiliſsimum, & valetudinarijs. Cæterum ad portum Genuensem, tam ex patrijs collibus, quàm aliunde omnis generis aduehuntur vina, ex Gallia, & ex Italia validiora, necnon suauiſsima ex Creticis Maluasia, immo & ex Hispanijs gloriosa.

Vina Muscatella in Tabijs Liguriæ.

IN confinibus Prouinciæ Narbonensis, inter Nicæam Ptolæmeo, & Sauonam, celebres in ora maris Ligustici Vrbes, nobile primùm occurrit oppidum Sancti Remi, quod agri in ipso littore fœcundiſsimi, consitis longa serie pomarijs, olæis, ac nemorosis citrijs, miro afflatu florum, ac fructuum, ac suauitate C odoris, ad medios etiam fluctus maris adnauigantes ipsos delectant. Proximè verò Tabia oppidum frugaliſsimis gaudet vinetis. ex quibus, præter deliciosas fruges, cùm varia colligantur vinorum genera, Muscatellis præcipuè gignendis videntur à natura obtinuiſſe prærogatiuum, tanta suauitate, ac synceritate, vt nec cedant Creticis vinis, ac facile multa eius generis vina Italica superent. Quæ quanquam Romam perraro conuehuntur, quòd forsan nauigationis incommoda minus sustineant; digna tamen videri debent, quæ inter generosa connumerentur.

S. Remi fragrātia.

Maßiliæ vina, & alia in Prouincia Narbonensi.

D EX his, quæ in Vrbem Romam conuehuntur, vltra Nicæam, ac Varum amnem Italiæ terminum, sunt in ora Narbonensis Prouinciæ communia cum Genuensibus prædictis vina, ac præcipua tam laude, quàm copia circà Massiliā, portu, atque agri fœcunditate omni sæculo celeberrimam. De quibus ita Plinius libro XIIII. cap. VI. Inter Pyrenęum, Alpesq; sunt Massiliæ vina genuino „ sapore: quando & condiendis alijs vinis pinguius gignit, quod vocant succo„ sum. Ceretano item in Gallia (Celtano forsan legendum) consistit auctoritas. „ Pinguia id genus Massiliæ, & condiendis alijs aptiſsima videtur indicasse Martialis ad Munnam quendam Massiliensem; cuius tamen improbat munus, qui exiccata super fumo vina, & ceù toxica longo mari transmitteret ad amicos. libro X.

Plin.

E *Improba Maßiliæ quidquid fumaria cogunt,*
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
A te Munna venit.

Mart.

Idem in Xenijs fumęa appellat Massiliana vina. Et in Apophoretis. ob nimiam super fumo craſsiciem vix multa affusa aqua poſſe temperari.

Maßiliæ fumos miscere niualibus vndis
Parcè puer constet ne tibi pluris aqua.

In quo id notabile est: sicut insolare diù vina in communi erat cultu, ita quædam

dam veteres & in fumario siccare consueuisse, quo essent firmiora, quem cultum, atque artem condiendi vina in primis commentarijs explicuimus. Melius Athenæus ea celebrat in censu vinorum sua ætate libro XI. Massiliense inquit vinum, densum, corpulentumque: idem quod pinguis dixerat Plinius, sed exiguum reperitur. Quæ cocta inueterantur in Italia, omnia experti vltrà triginta ad quadraginta annos, fumosa, vt Massiliæ dicta sunt, & medicamentosa. Cæterùm Massilienses hodie, ac tota ferè Gallia (tantam vetustas subire solet varietatem) simplici cultu sua condiunt vina: & quæ hic Romæ sæpe gustamus Clareta electissima, & iuxtà Plinij verbum succosa, linctu quodam quæ demulcens linguam suauia, vermiculo colore, & quæ dixerunt antiqui Heluiola: alba nonnulla item clara, ac syncera, quanquam annicula. quæ magis salubria corpori, quàm vetustiora, ac fumo confecta, quæ rectè videntur à bibulo Martiali repudiata. Talium hodie simplicium vinorum vsus est in tota Prouincia, & trás Massiliam in Narbonæ agris, ex qua Prouinciæ illi cognomen, sub Arelate, & Crau oppido, altiùs quo tendunt Rodani ripæ, sub Auinione præcipuè Pontificia Vrbe. Tota hæc maritima ora vltrà Massiliense pelagus, & in Aquitania fœcundissimam obtinet auram frugibus, ac optimis gignendis vinis, & altiùs non minus in totam Galliam. quorum relinquemus alijs considerationem, ac opportuno magis loco describenda remittimus præcipua. nunc ad reliqua Italica redibimus.

Athen.

Clareta vina.

Narbonæ

Vina Salutij, & alia ad Pedes montium.

SVPERATIS Genuæ montanis ad Septentrionem, vbi citrà Alpes Apium occurrit castrum, à quo nomen & initium Appennini montis est; in Sutrijs Ptolemæo, & quod nunc Salutium ad pedes montium dicitur, vinis quoque suis valde celebre est. Quæ per Varum amnem ad Sauonæ portum delata, non rarò inter alia vina ab ora Ligustica conuehi solent. Mediocris vigoris ex albo in aureum colorem, & vel hoc nomine firmæ substantiæ iudicari poterunt, quòd & vecturæ, & maris sustinent onera. Sub Alpibus verò, quà tota hæc regio continuis circum montibus clauditur, vltrà & circà Padum, quæ Pedemontana rectè à posteris cognominatur, diuersa admodum vinorum natura reperitur. Pluri ex parte tenuia, & cum rubore splendida, subaustera, ac rarò dulcia: contrà verò alia sunt flaua, ac igneo ex natura fulgore, quæ sapore vinosa cùm mediocria gustu videantur, mirum tamen in modum bibentibus, nisi capite sint admodum robusto, caput grauant. Qua de re ipse parum admonitus, dum per totam æstatem eam regionem peragrarem, Anno M. D. L X. non adeò delectatus illis vinis subausteris, ac iucundiora fore ratus Græcis, ac Clarellis nostris similia, ipso vsu didici vera hospitalium meorum consilia, vina eiusmodi flaua adhuc admodum immatura esse, & grauia capite. Vnde ad Claretta illa tenuiora rediens, expertus sum hæc stomacho leuiora, ac facilis transitus. Nec mirum iudicaui, in tota illa planicie longè, lateq; circundata montibus, adumbrataq; passim arboribus, Padoq; per medium centum incurrentibus hinc inde riguis, ac fluminibus irrigata; quòd vina alioquì in ea gignerentur adeo valida. ob repercussum (vt reor) solis assiduum à salebrosis, aridisq; circumquaque montibus, qui illud genus flauarum vuarum tardè, pro sui substantia digestionis, per æstatem exureret, acriq; eas impleret extrinsecus feruore. Vnde in ostentationem vsque Cisalpini, ac nobiles, dolia vinorum eiusmodi ostendunt in suis cellis vinarijs vastissima, quæ quinquaginta, vel etiam centum caperent cados, in quibus vetusta ad plures annos seruantur vina. quæ vt vetustiora sunt, eo magis grauia stomacho sentiuntur, ac noxia capiti, quod vitium aliàs de Pramnijs, ac Cæcubis vinis demonstrauimus. Non illum suscipiunt feruorem

Alba sub Alpibus cur tètent caput.

nigella

A nigella hic vina, nec rubra, ex sui natura vuarum nigrarum, ac immaturarum, quæ & Labruscam imitantur. Vnde & nomen his vinis adscitum vulgo est, vt Brusca cognominentur. Sunt tamen & ex rubicundis aliqua robustiora, quale in agris Ireæ trans Padum colligitur. quæ ciuitas situ sub montanis illis magis edito, & apricis locis, sicut & Nouaria proximè, & Vercelli; firmiora hoc in genere habent in suis Vinetis, item arboreis vina, quæ vt in mensis Sereniss. Sabaudiæ Ducis laudabilem obtinent gratiam; sic ex Sauonæ portu Romam nonnunquam paruis dolijs conuehuntur, in cōparationeq́; cum Lachrymis, alijsq́; generosis hoc in censu vinis (ita sua cuique placent) ab indigenis iactantur.

Vina brusca.

Ireæ.

In *Monferrato* vina.

B

LIGVRIAE iam præscriptæ sinistra pars, quæ citra Alpes, ac molli cliuo in Appenninum subit, ac Ticinum vsque, Tortonamq; extenditur, Monferratum posteris dicta est. Nouo nomine, sed non leuis coniectura Leandri Alberti est, quòd deflexa parum voce à Monteferrato, pro feraci cognominata sit; auctoritate Georgij Merulæ hinc oriundi, qui hanc regionem asserit omniū rerum, optimarum frugum, ac vinorum feracissimam. Quandoquidem nusquā videtur Appennini mons, vt leni hic altitudine patet, in tam latam, ac longam planiciem amplificari, quæ parum post Alpes inclinans, hinc Pado, illinc verò Tanaro, magno item amne incurrente, media hac parte attollitur, ac vberrima est. Confertissimis idcirco prædita castris, atque oppidis, inter quæ Aquensis,
C Alexandria, & Casale egregiæ ciuitates, excultissimis vbique campis, lætis pascuis, ac vineris gaudent adeo frugiferis, vt ausit Merula asserere, quantum à Vesulo Alpium excurrit Padus, vberiorem non reperiri regionem. Sub Aquensi inter has ciuitate, celebri eo nomine propter aquarum in balneis salubritatem nuncupata, ob vegetalem earum calorem, quo passim eius ager citrà, & vltrà amnem Bormiam fouetur; mediocris naturæ, & bene digestis abundat vinis. Nec non validioribus albis, quæ in aureum colorem Clarellis proxima, fumosa capiti, ac flauis, quæ in Cispadanis experti sumus similia.

Mons feraces.

Aquensis ciuitatis.

In *Cispadanis collibus, & in via Aemilia* vina.

D PERSEVERAT eadem amœnitas in versuram collium, qui super viam Aemiliam intercurrenti per amplissimam planiciem Pado eminent, oppidis idcirco non minus, ac nobilibus ciuitatibus celebres, campis, ac vineris vbique frugiferis, in Tortonensi agro, proximè sub Arcquati oppido, Bobio, Burgo nouo, Burgo sancti Donini, Florentiola, & quæ ciuitates in planis amœnissimā adornant viam Aemiliam; digna operum Romanorum memoria, per ducenta milliaria vsque Bononiam, vbi cum via Flaminia Romam vsque coniungitur. Pulchro vtrinq; amplissimæ planiciei spectaculo, tam clarissimarum ciuitatum, Papiæ, Placentiæ, Parmæ, Rhegij, Mutinæ, Bononiæ; tùm agris passim ceù cultissimis hortis excultis, ac irrigatis aquis. In quibus pro situs humilitate, ac nimio locorum humore, spectare licet vites infinita serie, arborumq; potius ne-
E mora populnearum, ac Vlmorū, in quibus subleuatæ ab humo arenoso vites cū pendulis racemis, vtplurimùm nigris autumno pendeāt, vt nihil visu iocundius, nec vberius. Quod vinearum genus apprimè laudant agricolæ, & Columella in libro de Vitibus, & arboribus. cap. IIII. quia vites naturaliter in sublime procedunt, ac plus aëris recipiunt, vt tellus præterea arari possit, eoq́; vbertatem maiorem consequitur. hæc ille. Quapropter sic suspensæ arboribus vites copiosam vbique habent vindemiam, simul atque ex subditis inter ipsas arbores agris, omnium generum cerealia, ac fruges colligunt vberrimas. Vina verò

Columella
„
„
Vineta arborea vberiora.

quanquam

quanquam ob has causas in planis vinetis non gignantur admodum grandia, nisi subaustera, & cruda, vtplurimum rubra; ea tamen præter bonitatem quam acquirunt suspensis sic ad solem vitibus in altas arbores; vbi in tinis ebullierint, & percolata aliquandiu in bonis dolijs maturentur, mediocris euadunt substantiæ, ac saluberrimi ad vitam potus. Quanquam & hæ vrbes suos quæque erga Appenninum habent colles, & in apricis vineas, vt felicissimam agnoscas regionem, & quæ pro exactissimo quem adhibent agrorum cultu, nullis carent gratijs, nec vinorum generibus, quemadmodum de nonnullis dicemus præcipuis.

In Mutinensi, & Parmensi vina.

In Aemiliæ via.

EX selectis verò generibus, ac validiora parantur in his terris vina, vbi vineta in vicinos subeunt Appennini colles: quales à sinistra Aemiliæ sunt propè Mutinam, vinis propterea celebrem albis, puniceis, & vinaciolis, cum delectabili ad gustum punctione, ac suaui odore, aureis dum misceatur in cyathum micantibus bullis. Quibus laudibus accedit colonum industria colendis vitibus, quarum præcipuè sunt vuæ nigræ, succosa, & dulcis, cui Spongiola nomen. Corua item nigra, & ab Orna quædam nuncupata, ex qua vinum crassum, optimumq; in eo genere fit, quod Mangiauerram æmulatur Neapolitanum. Non dissimilia his gignuntur in Parmensi agro, sed pinguioris substantiæ, sicut & in Rhegino, & Carpensi.

Parma.

Sub Burgo Sancti Donini vina.

Burgi nomen.

BVRGVM dixère exteræ nationes, quæ Italiam occupauerunt, loca munita stationibus militaribus, & castris idonea. Vnde & castrum quasi frequens casis, & oppidum quod mœnibus conclusum, ac pugnax. quo Burgi nomine ob assiduum commeatum, ac agri opportunitatem, tantos legimus aliqua loca habuisse accessus, vt in magnas ciuitates accreuerint. Quemadmodum est inter multa eius nominis loca in Italia, Burgum Sancti Donini nuncupatum, quod olim Fidentiam videtur posuisse Ptolemæus (quanquam non desunt qui hanc Florentiolam putent vicinum vicum, quæ tamen à Sancto Florentio potius illi quondam præsule videtur nuncupata.) Fidentinos populos censuit Plinius in octaua Italiæ regione, cum Mutina, Parma, & Placentia inquit oppidis. Quorum hodie situs Antonini Cæs. Itinerario respondet, à Parma distat Fidentia, quod dictũ est Burgum Sancti Donini octo millia pass. à Florentiola quindecim mill. pass. à Placentia decem mill. pass. Pado ab occasu illis excurrente, ac longiùs ab Appennini iugis, ob agri amplitudinem, & quod pugnax natura locus, meruit vt nostris diebus gloriosus Dux Alexander Farnesius, militiæ, ac Italiæ decus inclytum, fortissimis conditum sit mœnijs, ac ciuitatis dignitate donatum. Taceo in gratiam Illustrium Ducum reliquas dignitates, cũ is ager pro summa vbertate, nullis inuidet finitimis terris: Cerealibus omnis generis abundans, & pro laudabili omni tempore aura, cùm ad eius amœnitatem sæpè soleant Duces grata in eo habere diuortia, vinetis super cætera, viridarijsq; perpetuò ornatur, vt optimis quoque abundent vinis. Vbi lenibus quidem attollitur collibus ad meridiem apertis, valida admodum gignit, flaua plurima, Muscatella, ac suauia Trebulana, & quas Vernacias vocant succoso gustu periucunda. In planis verò agris erga Padum, vina parantur partim mediocria, subausteraque, & modicè dulcia: partim verò olygophora, & aquosa, vt ad ægrotantium vsum, soleant coloni multam eorum copiam ad suam metropolim, & ornandæ curiæ gratia transmittere.

Florentiolæ.

Fidentia.

Castri

A

Castri Sancti Ioannis vina.

TOTA hæc regio, vt dictum est, quemadmodum in ipsa Padi planicie, arenosa passim, ac crebris inundationibus obnoxia, vina, ac simul alias fruges cum cerealibus, eodem cultu agri, atque arborum producit in multam copiam; sic quasi partitis gratijs, vbi à lenibus colliculis ad Appenninum, versus meridiem attolitur, vina gignit, si non eadem copia, valida, synceriora, ac multæ laudis. Quorum in censu non sunt silentio prætereunda, quæ sub conspicuo Sancti Ioannis, castro, ac vicinis alijs Placentiæ collibus gignuntur. eo digniora laude, & inter generosa connumeranda, quoniam hæc loca in cura B cùm sit illustrium Sfortiadum ex Patritijs Romanis, non communes tantùm continent vites, verumetiam translatis ex tota Italia generosis palmitibus, vina gignunt in communi fama electissima, alba, rubra, valida, & quæ fulgore aureo splendida, Græca audent appellare, alia Muscatella, alia Trebulana: quorum æmulantur quidem nomen & genus, sunt tamen validiora, & quæ facile tentant caput. Nonnulla sunt, & in priuatis locis paucifera, ac tenuis substantiæ, ad ægrotantium, & podagricorum vsum seruari solita.

Sub Burgo Nouo vina.

VLTRA prædictum Sancti Ioannis castrum, eodem situ in meridiem, C Burgum Nouum cognomento nobile oppidum extat sub Ascanij Sfortiæ dominio, ac comitatus dignitate ornatum. In cuius agri, ac frugiferis collibus vina producuntur syncera, rubro, ac flaua colore, nec quicquam fumosa, vt ægrotantibus etiam habeantur innoxia. Sunt & in censu rubeorum validiora, quæ & gratum sapiunt dulcorem, Pineolaq; vina cognominantur in toto etiam Placentino communia, quoniam & sapore atque etiam odore delectant aromatico; & ex ipso etiam vuarum genere, compactis in ipso racemulo Pinearum instar vuis subrubentibus, & nigris, succosis. Quo potissimùm vuæ genere sub Ancarano cognominato Vico, Thebaldorum familiæ illustri colles abundant. Est præterea in eiusdem Burgi comitatu Vicus Ziani nomine: in cuius colliculi ad meridiem, & occasum obuersis, vina producuntur præ cæteris vicinis validiora, flaua, ac limpida nitore, atque adeo syncera, vt Medio- D lani habeantur preciosa, atque eius præsertim generis, quod vinum Gattum, sicut alibi Mattum in Benaco cognominant: quoniam odore valido, ac flauo similiter colore, facile tentat caput. nec etiam Maluaticis cedit vinis. Porrò longo eo tractu collium Appennini, ad occidentem, ac Boream nec minus sub Tortona, ac Bobio ciuitatibus excellunt, præsertim quæ pro eadem saporis, atque dulcoris gratia, quasi Maluatica, ac Cornielata vulgò appellantur, sub oppido Arcquati, & pro edito situ electissima habentur vina.

Ancarani

Ziani.

Tortonæ.

Bobij.

Arcquati vina.

Ticini, seu Papiæ, & in Transpadanis vina.

Æ TICINVM regia olim ciuitas celeberrima, quæ posteris Papia dicta est, citrà, & trans Padum agris pinguissimis, quà Ticinum magnus item amnis ab Alpibus Rhetijs irruit, ac traiecto Verbano, quem maiorem appellant lacum, clarissimis aquis se ipso Pado commiscet, amboq; flumina editam in prælalto iugo suam muniunt vrbem. Conspicuo condita situ, salubri aëre, campisq; pinguibus vndequaque, ac lætis pascuis vberrima, frugiferis ex omni genere vinis abundat. Vt solet verò quæque tellus suas peculiares colere fruges, inter communia, singulare habet vuæ genus, quam Pignolam diximus, à figura race-

Pignola vua.

ra racemulorum, quæ nigris acinis, ijsq; pineorum similitudine paruis, ac nigris, adeoq; sibi inuicem confertis, vt nec auelli possint, nisi digitis, aut potius morsu dentium dilacerentur. Succosa in sui substantia liquore, ac grato suctu ex austero permixto, ac dulci, vt & vinum reddant, quod simili gustu, ac vulgò piccante dicitur, ac blandulis in cratere subsiliens bullis, colore splendido, sapore, ac odore pineoli, mediocris roboris, vt nec nostratibus cedat Lachrymis. Quapropter rectè hæc ciuitas portus, ac pomarium Mediolani ponitur, optimumq; præbet suæ vbertatis argumentum, dignioribus historijs enarrandum. Verùm cùm vberior hinc trans Padum, quam in prædictis sit agrorum, ac totiùs huius regionis fœcunditas, felicissimaq; post obicem Appennini ab oriente, ac meridie foueatur aura, vegetandæq; vinorum naturæ fauorabili; clariorem hinc ex metropoli ipsa subnectemus historiam.

Vina in Insubribus, ex Mediolano agro, & de totius Gallia Transpadanæ felicitate.

TRANS Padum regio, quæ Gallia Transpadana ab historicis cognominatur: altissima Italiæ pars, quantum à Mediolani finibus longo tractu ducentorum mill. pass. sub amplissimo cliuo ab Alpibus pendet, ac secus Padi ripas in Adriaticum sinum protenditur; situ quidem, benignitate cœli, ac terrarum, & omni sui parte felicissima habetur. Maximis præ reliqua Italia ornatur vrbibus, confertissimis oppidis, plus mille castris munitur, ditissimisq; celeberrima populis, & de agrorum super cætera fœcunditate omnes continet causas. Longè abest, ac caret hæc regio propinquo mari: nihilominus mirabilis in ea clarè patet naturæ, ac diuini opificis dispositio; quoniam vbi cæteræ terræ, vel littora habent longissima, vel apertas à mari optinent fluminum fauces, vnde vegetalem concipiunt auram; nec his vtique caret beneficijs Transpadana regio. Nam à sinu Adriatico quatenus extenditur à montibus Istris per Venetam terram, vsque ad Appennini cliuum vltrà Flaminiam, & Aemiliam Viam, ad octoginta millia pass. vel etiam amplius, ac longitudine quantum excurrit Padus ab occasu in orientem per medium, ac latissimam vtrinque alluit planiciem, montibus quidem à sinistra clauditur Rhetijs vsque ad Alpes, opportunis verò inter montes locis, complures, ac quinque præter paludosa loca, insignes habet lacus amœnissimos. Tres in Mediolanensi agro sub ipsis Rhetijs, Verbanum, quem Maiorem cognominant lacum cum Ticini fonte, Luganum infrà, & inferiùs Gauiranum, & Monatium. subinde à Comi mœnia blandissimum habet lacum Larium, à quo tam fœcundæ perenniter aspirant auræ, ac tot aliæ (vt suo loco dicetur) abundant gratiæ, & cum tanta frugum, etiam deliciosarum, & vinearum fertilitate; vt nullis inuideat littoralibus terris, nec Campaniæ felicis benignitati. Post hunc ad quinquaginta superiùs millia pass. in montanis Idrius iacet lacus, in inferiori verò planicie inter Brixiam, ac Veronam se se exhibet Benacus Lacus in cunctis historijs celeberrimus, qui centum circiter mill. pass. ambitu, amœnissimis Vallatus campis, & oppidis, æstu turbine, & tempestatibus mare ipsum æmulatur, claritate verò aquæ, (qui ab imis vadis totus glarea est) vt nullis cedat fontibus, piscosissimus, ac piscium omnium, tam magnitudine, quàm bonitate ceù mare, vel certè optimorum abundans generibus, ac tantam inspirat in omnem regionem circunquaque cœli, ac naturæ gratiam, vt circà Benacum regio nec hortis Alcinoi, nec fabulosæ laudi cedat Hesperidum. Inter has prærogatiuas, quid dixerim de totius regionis huius dispositione, ac situ conspicuo ad vbertatem cunctarũ rerum, & ad omnem vitæ mortalium salubritatem? quæ per totum apricis ad orien-

Lacus quinq; in Trãspadanis.

Idrius lacus.

Benacus.

A orientem, ad meridiem exposita collibus, plusq; centum exinde fluminibus irrigua est, in ipsum Padum, quorum halitu, atque humore tellus ipsa attemperatur, ac violentissimo ille simul impulsu in Adriaticum influit, vnde Rex fluminum à poëtis, ac Eridanus à Græcis cognominatur, dignusq; hic videtur Maronis memoria, & qui pro eius vbertate sit recolendus, ex Georgicis libro IIII.

Padi cursus.

Eridanus, quo non alius per pinguia cultu
In mare purpureum violentior influit amnis.

Caput ergo Insubrium, atque harum terrarum Mediolanum est, auis meis antiquum solum. cuius ager quantū sub quadragesimo quarto in XLV. gradum extenditur, pinguibus vbique campis, ac apricis collibus habetur, ac exceptis deliciosis plantis, vt oliuetis & Citrijs, quæ regiones amant calidiores, cæterarum frugum copia, Pomarijs, ac vinis admodum abundat. Copiosis inquā si non generosis, ac mediocris roboris, & pro amplitudine agri varij generis: Nam qua parte in mediterraneas tendit terras, in Ticinensem, & æquis ferè spatijs in Nouariensem agrum, & inferius Vercellensem, & non minus ab oriente erga Laudum, & Comum extenditur; communia cum his habet vinorum genera. partim valida, fulua præsertim, ac rubra, sapore substringenti, & grato, & nonnulla cum his dulcia, & quæ Vernacias æmulantur suauitate: partim verò, quà superius ad montana vergunt colles, alba, & nigra, & paucifera proueniunt, ægrotantibus valde salubria. Quæ planè vinorum mediocritas continua est, quantum ad fines pertingit Italiæ, & circà Lacuum suorum oras, quæ quamquam loca ad Alpes attingunt Rhetias, ac frigidas; ob fœcundum tamen, quem diximus aspectum, quem habent illa iuga in meridiem, ac repercussum simul radiorum solarium à salebris, ac montibus, adhibito præsertim idoneo illorum locorum cultu; sua non vacant vbertate vinorum, vel sola à Brigantijs montibus vinorum fœcunditas, quadraginta circiter à Mediolano milliarijs, vrbem ipsam, ac vniuersam aleret Insubrium regionem.

Brigantij vina.

BRIGANTII quamquam montana sit regio, & in extremo Italiæ, abundanter & vinis, & cunctis alijs naturæ gratijs amœniores æmulantur terras. Nam vinorum generositate, scintillanti rubore, ac saporis dignitate, propè lachrymam nobile vini genus superat, ac tanta copia ex lapidosis vinetis leguntur, vt lagenas cisternarum modo excauatas quotannis impleant, quæ subinde in vniuersam regionem, Mediolanum præcipuè, & in mediam vsque Germaniam coriaceis vtris, curribusq; conuehuntur cum multa laude. Vt mirandum sit in ipso Alpium rigore, vbi tamen natura tam vegetales ostendat vireis suas: nisi quia pro diligenti colonorum industria serendis vinetis vegetiores eliguntur colles, & qui dum repercussu solis incalescunt: syncero fruges, ac vites ipsas fouent succo, vitibus præsertim more Italico coniugatis, quæ vina gignunt purissima, ac validissima. Infrà verò Brigantij montes, circà Luganum Lacum, ac Ticini, Abduæ, ac Lambri fontes, mediocria multa, ac pro humiditate Vallium, vina quoque colunt variæ naturæ, & aquosiora. Vndique verò in totum, ex felicioribus locis, ac fluminibus innumera, ac generosa in suam metropolim conuehuntur vina: ita, vt Mediolanum, sicut cunctarum, ac preciosarum mercium fertur in omnem Europam emporium opulentissimum, in communi prouerbio Italico fit, vt Alma Roma dicatur, vberrima Bononia, Mediolanum verò antecellat omneis.

Prouerbiū Italicum.

A

Ad Laudum vina.

TRANS Padum, & citra Mediolanum, æqualibus ferè spatijs xx. milliariorum à Ticino, & inferiùs à Crema, & Cremona Laudum hodie est, Lauda olim Pompeia Plin. ciuitas nobilissima, ac tellus quà amplissimè patet ad Padi vsque ripas, quanquam arenosa, ductis tamen longissimè per canaliculos aquis, quaque parte irrigua, ac vberrima fit. quapropter pinguissimis per totum annum læta pascuis, lactis, & casei prouentu super omnem terram regionis huius ditissima habetur. Vinetis præterea passim consita, quæ circà Sancti Colombani amœnissimi cœnobij colles, summam obtinent in vinis suis generosis laudem, rubris primùm, helueolis, & nonnullis Vernacijs, & albis optimi generis. Quæ verò in subiectam se extendunt planiciem, hunc satis obtinent fauorem ad mediocrem fœcunditatem, quòd apertis vndequaque campis à meridie, assiduo solis fouentur aspectu: & cum illa aquarum vbertate, refractis ab alia parte borealibus subter alpes flatibus, frugali per omne solum tepore gaudent, alendis plantis, & præsertim vitibus idoneo. Pulchra certis locis varietate, ac spectaculo: nam vites partim inter rigua sublatæ pergulis; partim verò, vbi se situ paulatim extollunt coniugatæ vineis amplissimis, vina producunt, si non magni roboris, admodum culta, ac syncera. Pro communi verò apparatu, quo vina circà Padum conficiuntur, nempe quæ simplici ebullitione in tinis vinarijs purgari solent: rutilo vtplurimùm colore probantur, substantia, tenuiq; spiritu odorifera, aureis lancinantibus iucundè bullis. Sapore primis mensibus subdulci, ac leui suctu prædita, pauca dulcia, aut Vernaciola, alba nonnulla, & aquosa. Siquidem delectabilem in ipsa vindemia præ se ferunt dulcorem, qui ante vernum tempus maturescente magis vini substantia, synceriorem induit saporem. Participat & vuis, & vinis Pineolis, quas Ticinij proprias diximus, & in Placentinis ex aduerso collibus propagari, & pauca præter hæc habet ex selectis vuis albis subaustera, & clara, quæ olygophora æmulantur, perdurantq; ad vsum ægrotantium in totam æstatem.

Pineolæ vuæ.

B

C

Cremæ, & Cremonæ vina.

A Laudo viginti mill. pass. nec multo longiùs à Cremona, intercurrente post Addam amne Serio Crema est: quare eisdem ferè tenentur studijs circà pinguia rura, ac vinearum cultum. Immò non sine ambitione contendit Crema, pro frugali agro, quanquam angusto, vt quemadmodum se gloriari sentit, vnum esse ex quatuor Italiæ castris fama celeberrimis, Barleta in Apulia, Fabrianum in Picenis, Pratum in Tuscia, & ipsa Crema in Longobardis; sic & omni cultu agrorum, & vinearum haud facile cedit vicinæ Cremonæ. Quæ amplo, ac prædiuiti agro, non cremata, sed voce potius Hetrusca (vt incolæ volunt) & quasi Crema vna dicta videtur, & Hetruscorum olim, vt Comum, & aliæ complures in his Transpadanis terris, colonia. Sita verò cùm sit in ipsa statim sinistra Padi ripa, ac obuersa ex altera parte Placentiæ xxv. mill. pass. in superiorem regionem extensa longè, lateq; amplissimam colit planiciem, ac præter vinera in populneis edita, coniugatas maiori ex parte habet vineas. Caeterùm (vt moris est totius eius regionis, citrà, & vltrà Padum) ob crebras inundationes, ac continuas in suos agros irrigationes aquarum; cerealibus potius, quàm vinis alendis est idonea: lætissimis propterea pascuis abundans, ita, vt certis annis ter, & quater demetere fœnum soliti sint. Vnde vites, ac vina, præsertim Cremæ tellus plurima gignit inualida, ideoq; coloni, quasi inuitam experti naturam, non adeo colendis vitibus adhibent studium, vinaq; communiter

Cremonæ.

D

E

A niter colligunt immatura, nec diu durare solita: ad frugales autem mensas, ex Laudo recipiunt electissima, sicut & ex Placentinis succosa pineola. Habent & alba nonnulla tenuia, quæ olygophora æmulantur antiquorum, ad ægrotantium vsum vtilissima, quæ communis in omnem superiorem regionem fœcunditas est.

Comi ad Lacum Larium vineta, & amœnitas.

ALTERA verò Tempe amœnissima, vel superans etiam hortos Hesperios, est lacus Larius, Comi in Insubribus præcipua gloria. Vbi de nomine, Larius dictus est voce Hetrusca, quasi cæterorum lacuum princeps. Hetrusci enim (vt Cato ex antiquioribus narrat historijs) dum Romanorum adhuc adolesceret Respublica, diu hanc regionem citrà, & vltrà Padum tenuère, ac nobilem principem suo idiomate dixère Larum, sicut & Aruns, & Larones suas colonias, & nobiles homines. in qua & vrbes adhuc illorum reseruant nomina, Crema, Cremona, Mantua, Brixia, Verona. Comum quasi ornata vrbs, Vulturena Vallis, vbi & Volturnia olim oppidum, & à Laro lacus Larius, sicut & in extrema ora Hetruria, Amnem Larum dixère, quasi Lucumonum nomine, ac dominio honoratum. Nec emendicatas nunc de huius lacus dignitate sequor historias, sola excepta Pauli Iouij perspicacissimi nostro tempore historici attestatione; qui circà hunc lacum dedita opera nauigio peruagatus, singularem horum locorum descripsit topographiam. Quem centum, ac viginti millibus passuum circuitu (vt ipse dimensus est) nullis carere notauit cœli, aut naturæ gratijs: Aeris perenni temperie, cum situ locorum adeo disposito, vt inter montium vndique connexus, salubres per interualla pateant conuallium fauces, quæ se in amplam alicubi aperiunt planiciem, fontibus vndequaque, ac fluentis intercurrentibus, irrigantibusq; ex opportunis locis totam regionem. Taceo hinc excelsa montium, qui à boreali situ eminent cacumina: quorum vicini colles in coronæ speciem ipsum ambiunt lacum, cōpressisq; alicubi à summo apicibus, planicies præbent certis locis fœcundissimas, quæ crebra, ac sparsim habet oppida, peramœnas villas, cœnobia, templa, munitas arces, miracula quorundam fontium super omnes terras. Et præter hæc, vt nihil illi deesset ad fœcunditatem, marmora in finitimis montibus narrant fodinas, prope Rhetias caures, tam albi, quàm nigri ingentes, ferri alibi metalla, & crystalli naturalis sobolem pulchrè sexangulis lateribus elaborati. Vineta adhuc in ipsis collibus eminent, ac periucunda nemora, frugales arbores, exculti ad cerealia campi, horti, ac pulchra pomaria. quin iuga quoque ipsa apparent sponte naturæ vitibus consita, citreis, medicis malis, olæis, lauris, pinis, cupressis, fagis, platanis amplissimis conspicua, immò & salebrosa nemora aprorum, ac ceruorum venatui aptissima. Quibus vinorum generibus non abundant suo censu generosis? Alba recensentur, fulua, nigra, dulcia, clara, aquosa, & penè aquæ instar diluta: & tamen robusta aliqua, vel synceræ naturæ, quorum sat erit hoc loco recensere præcipua. A leua potissimùm ora lacus, quam in fronte orientales, ac meridionales irradiant soles, vitiferi assurgunt colles, qui vina producunt satis valida. præsertim ad Trimetium pagum: à quo Grianei vini præstantia. quo & in planis proximè ager fœcundus est, sicut & olæis, & alijs frugibus. Nec procul Caieta vicus ab edito, accliuiq; in planiciem vsque situ, vberibus redimita vinetis, ac pomarijs, optimis celebratur vinis, ac ex vitibus creticis subdulci genere, ac sapore illi valde æmulo. Hinc Aduncum nomine, ac leni flexu in lacum castellum, & affines huic viculi, Grabadona, & Damasium, in quorum æquabili post cliuum solo exculta habentur vineta. Proximè sub Leceno condensis arboribus complura sunt alia, ex quibus aquosa vina tenui lorae

Lar, & Larius.

Vinorum genera.

Trimetij, & Grianei.

Caietæ.

Adunci.

Grabadonis.

Damasij.

Leceni.

loræ proxima, ægris præcipuè experuntur, ac medicorum consensu podagricis, & ex causa calida æstuosis visceribus concedant. Quidam verò Lecenianas vuas cum Grianeis prædictis, aut Varenianis permiscent, quo nobili temperamento efferuescente musto in tinis, vinum exprimitur quod delectabiles cum claritate, ac gustu præfert vires, aureisq; emicans bullis, non etiam sitientes inuitat ad bibendum. Sub Varena autem mediocri oppido, vbi lacus scinditur erga meridiem, vinetis nihil generosius, nec hortis eius, aut pomarijs citreorum, ac prunorum iocundius. Proximè à Varena vicus, cui Belagio à gratis diuortijs nomen est, vina gignit preciosissima, alba Clarellis æmula, & Heluiola purpureo splendore. & inter has Belanum vicus eisdem vinis perceleberis. Est & Blenium paulo infrà Plinianum fontem, quem à reciproco fluxu, ac refluxu omnes admirantur, oppidum celebre cultis admodum vineis, ac vini tenuis genere præditis, quod languentibus stomacho adeo gratum perhibetur, ac tantæ in vsum ægrotantium famæ est, vt dilutis aqua vinis à medicis præferri soleat. Sunt & Liernæ, & Cultonij tam colles, quàm in planicie campi vitiferi, ac alijs frugibus diuites, citreis, atque oleis. Et Gessimia non longè pagus vino subaustero similiter mediocris roboris, & multi nominis. Nec omittenda Vulturenæ vallis amœnitas, per quam longè à Rhetiorum montanis Larius ipse influit, quæ armentis potissimùm, & vinis optimis ditissima, nec non pinguibus toto anno pascuis lætissima, cùm sub Imperio Mediolanensi perpetuò extiterit, sæpius ab ipsis Rhetijs occupata in historijs legitur.

Vareni. *Belagij.* *Blenij.* *Liernæ, et Cultonij.* *Vulturenæ amœnitas.*

In Bergomensi agro vina.

BERGOMVM, & Comum Orobiorum memoria conditas vrbes meminit Plinius, quòd seu Græca, seu hetrusca sit voce nomen, gentium notat circa montes, ἀπὸ τοῦ ὄρους, καὶ βίος, degentes vitam, & quæ in montanis, & asperis habuerint diu locum, ac genus. Vnde tam situ, quàm aspectu cœli, cui subiacet tellus erga Rhetios borealibus ventis exposita, quam à natura minus obtinuit fœcunditatem, eam suppleuit exactissima hominum industria, qui adhibito cunctis in rebus studio, non mercimonijs modò, sed nostro potissimùm tempore & excolendis scientijs, & agrorum culturæ, omnium fermè rerum abundant copia, vt nec vinorum generibus vllis vicinis cedant terris. Vbi verò in montanis non adeo pingui gaudet agro, diuites habent ferri mineras, & interiuga syluestres arbores, ac pascua pinguissima, à quorum tamen fronte conspicui magis ad meridiem colles, frugiferas colunt etiam vineas. Cæterùm qua parte ager in amœnitatem sese extendit Italiæ, à Brembara sic dicta valle amœnissima, quæ à montanis secus dexterum Seris amnis populosa admodum habet castra, agrosq; ac vineta, collesq; fœcundissimos in Addam vsque amnem; optimis omnia hæc loca abundant vinorum generibus, nigris, & albis, quæ ad annum maturantur, & ad decimum syncera perdurant. Supra & infrà Brembatum castrum, Burietum, Caluscum, Cingiola, Sotea notis nominibus. Et non minus à sinistrâ quà tendit in Brixianum Calepina vallis, vbi Pedengum inter alia celebre est Muscatellis vinis: Trascherium, item vicus calidis balneis etiam celebris, Cenatum, Ganelobium, Grumellum, Cenato Gandobio, & Cesana, vbi optimæ vernaciolæ, & in quibus propaginatis ex electissimo genere vitibus, Muscatella quoque legunt suauissima, & Græca suo genere ex quibus Mediolano, & ex Germania non modicum referunt quæstum.

A

In Brixianis agris vina.

EA est naturæ generositas in producendis abundè vinis, ac locorum simul quorundam naturalis ad id dispositio; vt Brixiæ ager, ausim dicere, fœcunditate cunctarum frugum, ac vinorum præ cæteris, reliquam superet Transpadanæ huius regionis vbertatem. Naturæ peculiarem indicat fauorem ciuitatis ipsius deductum à fœcunditate nomen (vt nobiles quidam interpretantur historici) Brixia, à βρίθω, grauari, quod proprium apud Græcos de arboribus est, quæ onustæ, ac pendulis ramis pro grauitate fructuum sint, & βεβρίθας mensas vino graues dixit Homerus Odyss. XIX. Vnde pro celebri vinorum fama carmen adducit Textor in epithetis.

B

Brixia pampineis lætissima munere Bacchi.

Adhæc situ, & amplitudine agri tellus vberrima, quam geographi quinquaginta milliaria latitudine, vel etiam centum longitudine erga Rhetios continere metiuntur: centenis confertissima castris, vicis, ac opulentis oppidis, vocibus vtplurimum longobardicis, sicut & montibus, ac magnis multis fluminibus, fluentisq; Mella, & Ollio præsertim irrigata, & lacubus Sebino à dextris, ac Idro à sinistris, quibus ab aqua inditum à Græcis nomen, illorum indicat antiquum dominium, ac gentem. Montibus præterea ad iuga vsque Rhetia frugiferis, ac metallorum fodinis ditissimis, ferri præsertim, atque æris; ac cerealium cum his, frugumq; aliarum, & vinorum tanta, ac tam generosa abundat copia, vt quot castra dixerim, tot ferè genera habeantur. Relinquo communia, & quæ in ciuitatis suburbanis abundant innumera, alba, fulua, ac rubra, Muscatella, & partim robusta, partim mediocris roboris, & domestica vernacia. Occidentali situ, qua Via Bergomum itur, vicus à dextris occurrit Collaticum, seu Callaltum vetus, vbi electissima parantur Vernacia vina, colore, odore, sapore suauissima, & quæ Græcis Romanis æmula confortant cor hominis; quapropter cum magno quæstu Mediolanum, & in Germaniam conuehuntur, ac Romam aliquando cum summa laude. Eodem tractu in Francia curta, sic dicta vicinia, obtentis iam illis locis à Franchis, vsque in amœnissimam oram Idri lacus, Groppellium celebratur vinum, à Greppellis sic vernacula voce dictis vuis, quas cumulatis in vnum grupum dicunt Itali racemulis, rubicunda, ac Pineolis, quas supra diximus similes, quod Albanis & Ariciæ vinis æmulum, potentius, ac gustu admodum grato, in Germaniam similiter magnis curris, ac onustis vtris deuehi solet. Eodem collium tractu Sclaua vulgo appellant preciosa vina, Claretris Gallicis æmula. exinde descensu ad sinistram in ampliorem planiciem, qua colliculi secus Ollium amnem in aspectum eminent Italiæ ad meridiem, famosa extant castra suis vinis, Padornum, Passaranum, Adornum, & quæ non longè ab Ollij ripis, Palazzolum, & Orbuscum vinis admodum generosis fœcunda, colore ac sapore Lachrymæ. Sunt post has & duæ valles, Camonica amplissima, quæ ad oram Seuini Lacus, ac Rhetios attingit, multis exculta castris, ac collibus viniferis, & vallis à Sole ob amœnitatem cognominata, quæ vinis optimis celebrantur, sum Orbanno præcipuè Castello, ac Bormij collibus, colore similiter rubicundo, ac splendido sapore, ac tota substantia delectabili. Multæ quoque famæ est Gauardum castrum, in vinis, quæ producit generosa, vbi Nauilij amnis fontes, versus Idrium Lacum XX. mil. pas. influũt. In planis verò cùm sint, ac minus solaribus radijs exposita castra, Bircium, Brianum, Malignum, minus gignunt valida, & quæ non longè citrà eundem amnem sub castro Castanedulo, & vltrà amnem sub Monte Claro, latissima Campania mediocria. In suburbanis verò Brixiæ colliculis rubicunda, & grato primis mensibus dulcore, vinaciolis similia, cæterùm

C — *Collalti.* — D — *In Franc. curta.* — *Vin. Groppellium.* — *Sclauum.* — *Podarni.* — *In valle Camonica* — *Val. à Sole* — E — *Gauardi.* — *M. Clari.*

sub incuntis æstatis caloribus inualida, vel quæ permanent, ad vsum ægrotantium habentur valde salubria. Multa relinquo sub dominijs illustrium ciuium, quorum exacta cura adhibita ad fœcundandas vineas, optima sub quocunque genere prædictorum parantur vina, quæ suam singula merentur historiam.

In comitatibus.

In Mantuano vina.

INFERIVS in Mantuano agro, per quindecim mill. pass. antequam Mincius amnis Padum incurreret, inuenta eius agri humilitate, quam situs non tulerat fœcunditatem; fecit industria, ac Virgilij simul inclyta gloria, vt Mantua non adeo cederet amœnitate, ac frugalitate vicinis vrbibus. Quasi coacti (vt tradunt historiæ) indigenæ in hæc loca paludosa habuère à prima sui origine tutum perfugium: commonuitq; ipsa Mincij lata effusio, vt resides in humectis locis aquæ, non modò fœcundas præstarent quoquouersum irrigationes in suos agros; verumetiam ex influentibus vndecunque riguis, meditati sunt ex eis miras præbere delicias. Posteris præsertim, ac nostris temporibus: quando lautissimi eius ex Gonzaga familia Principes, ac inclytus hodie Dux Guilelmus, super omnem hominum solertiam, curauerunt, vt non vireta modò, lacus, piscinas, ac fontes miris adornarent artificijs aquarum, ad delicias, ad publicum commodum, & ad omnem vsum, vnde culta, sata, ac vineta fierent vberrima; sed agitatis frequenti motu aquis, sicq; lenibus excitatis auris, ac deriuatis per ampla emissaria illuuijs; aër vbique ambiens, deposita nebulosa qualitate laudabilem indueret temperiem, ac per æstatẽ refrigeria præstaret valde salubria. Cæterùm solius Marmiroli opus, quod quasi alterum Mausoleum ad dimortia Principum in ipsa Mincij dextera splendet, regales ædes, horti, fontes, viuaria, amœnissima cum vuis, ac pomarijs, generosis viridaria, marmorea antiquitatum simulacra; tacere me potius suadent, quàm vt minimam partem hac perfunctoria narratione perstringens, tantam amœnitatem suis meritis fraudarem. Nisi quia magnifici suburbij huius exemplo, excitati ad similem industriam in amplissimo dominio coloni, exquisitam adhibentes agris suis, ac vinetis culturam, maximo abundant prouentu rerum necessariarum ad vitam, frugùm omni genere, pretiosis inter alia vinis, ac ingenti peculio diuites. Vt mirum sit, quòd ipsa vrbs populosissima cùm sit, ac numerosa in toto eius dominio oppida, castra, atque pagi existant; æquabili tamen pretio tam vinorum, quàm omnis annonæ copia multarum terrarum Italiæ superet fœcunditatem. Vinis præcipuè, præter communia, & Muscatellis gaudent, & Trebulanis, & egregia Vernacia. In quibus parandis & hæc laudabilis industria est: vt cùm solo pluri ex parte humido vineta consita sint, ac vina propterea gignant tenuia, ac aquosa, nec puteales aquæ sint admodum laudabiles, in ora ex communi vsu, vel pauca attemperant aqua, ac syncera bibunt. abundant & externis multis, & ex Benaco generosis.

Marmiroli amœnitas.

Circa Benacum lacum amœnitas, ac vina.

CONTRA Mincij cursum, vltrà Mantuanum agrum xxv. circiter mill. pass. sese aperit Benacus lacus, qui à Rhetijs vsque iugis, ipso Mincio incurrente transuehitur, ambitu quinquaginta mill. pass. vel amplius patet, ac à sinistra quidem ora ad Brixianum, à dextera vero ascendenti ad Veronensem attinet agrum, ac supernè à Tridento xx. circiter mill. pass. distat. Tellus, ac regio vndique peramœna, quæ naturali situ à tergo Rhetijs vallata montibus, in fronte verò Italiæ orientali, ac meridionali afflata halitu, & pro salubri simul, quæ perennis ab ipso lacu aspirat aura: ex communi scriptorum consensu inter amœnis-

A amœnissimas Italiæ partes censetur, longæuæ (quod argumentum salubritatis, ac fœcunditatis eius est) incolumisq; colonis suis vitæ. Nempe qui præter benignam cœli inclinationem, pro suarum aquarum bonitate, ac claritate nullis cedit fontibus, cumq; per totum alueum nuda lapillorum glarea, ac mundissima scateat arena, aureis micis splendida aqua, piscium copia nobilissimorum, ac suauitate abundat incomparabili. Qua materia & circunstantes ipsi lacui colles, à Rhetijs vsque, & quà præterfluit in Veronensi agro Mincius, monsque præcipuè Baldus, cuius alluit radices participant: fiuntq; propterea hæ terræ, culta, ac pascua, necnon vineta, omnium rerum, ac optimorum vinorum prouentu frugalissima. Ac loca idcirco vndique confertissimis exculta oppidis, castris, ac pagis, omniq; cultu ornata conspiciuntur, quæ pulchrè ipsum lacum coronant, ac numerosa viginti, vel plura, vinorum prouentu præcipuè B famæ inclytæ vsque in intimam Germaniam, olæis, ac melle, lanisq; egregijs ditissima, præclaram præbent historiæ materiam. Primùm verò à Metropoli Verona, vnum pro cunctis cùm satis esse deberet exemplum, vinorum in antiquis historijs celeberrimum; subnectenda erunt & nostri temporis aliqua forsan generosiora.

Generosa in agro Veronensi frugum, ac vinorum natura.

AGRI Veronensis non in vinis modò, ac frugibus optimis gignendis vetusta laus est, verumetiam tot aliæ simul naturæ dotes eius augent nobili- C tatem, vt quanquam cedat nonnullis Italiæ vrbibus, amplitudine, dignitate, propagato vltrà montes, vel trans marinas imperio; innumerabiles tamen prærogatiuæ reddunt hanc inter cæteras Italiæ vrbes celeberrimam: vetustissima origine, à Thebanis vsque Græcis, & Hetruscorum postea dominio, Romanorum sub maiestate illa fauore, sanctissimæ religionis, totq; eius vrbis sanctorum cultu, præclaris omni tempore suorum ciuium & domi, & militiæ gestis, egregijs in omni doctrinarum genere ingenijs: in quibus gratijs cùm & nostro tempore perseueret illustris, superbissimum præter hæc Romani instar Colossei amphitheatrum, spectatæ eius dignitatis ab antiquis perennem præbet memoriam. Agri inquam incomparabiles prærogatiuæ, benignitas super cætera aëris, fontium, fiominum, & lacuum perpetua amœnitas, montium, agrorum, collium, vi- D nearumq; vberrima fœcunditas. inter quæ lætissima pascua, arborum etiã exoticarum nemora, citriorum, olæarum, plantarum medicinalium prouentus, balnearum, & aquarum medicatarum mira salubritas: ciuium insuper, ac colonorum summa industria, eaque, vt dixi, antiqua, ac hæreditaria cùm fuerint in agris etiam colendis studia; vel sola in vinis præclara memoria, vini Rhetij, & Acinatij tantæ olim famæ apud scriptores celebritas, certum præbet nobis argumentum, quòd Veronæ tellus generosis gignendis vinis fuerit omni sæculo, sitq; hodie (vt in suis dicemus historijs) vberrima.

De Acinatio antiquorum, & Vernaciolis vinis in E Veronensi agro.

ACINATIVM vinum in Veronensi agro mirificis suo tempore celebrat laudibus Cassiodorus, variarum lectionum scriptor libro XII. cap. IIII. Acinaticium id lego apud Vlpianum Iurisconsultum. C. de legatis. ex acinis scilicet vuarum confectum, & quasi integris adhuc vuis, illachrymantibusq; pretiosum liquorem. quod vinum vti dignum mensis regalibus (vt idem affectatè describit) non calcibus conculcatum, nec vlla sordium admistione fucatum:

Protropũ. sed quale Protropum descripsimus primo libro ex Græcis auctoribus, & Columella, primarium ex vuis sponte defluens vinum. Idq; in Veronensi (inquit) præcipuum. Qua laude hactenus contenta sit hæc ciuitas, & Italia (vt idem subiungit) nam eiusmodi vini naturam, cùm dubium non sit adhuc in agro Veronensi perseuerare, vel mutatum potius nomen, & illum cultum, quemadmodum & res ipsæ mutantur, & vina præ cæteris adeo mutata legimus, ac vario cultu saltem condiri. Propemodum verò alludit id Acinatium nomen ad Vinaciolum nuncupatam nostro tempore, vt ex acinis, scilicet vel vinaceis adhuc integris exciperetur: quale in Veronensi agro præcipuum fit, & circà lacum Benacum, in collibus præsertim, quas circà Salodij vallem descripsimus amœnissimos, vinorumq; hoc in genere ex Groperijs (vt vocant) vuis fœcundissimos, sapore inter austeram, & amabile misto, & cum delectabili ad gustum punctione ex ebullitione cum illis granis acquisita. Quanquam nigra illa describuntur à Cassiodoro, & cum purpuræ gratia, cum dulcedinis ineffabili suauitate, ac violaceo colore nectaris; hæc hodie alba plurima, vel ex nigris vuis, illachrymante tamen liquore albo. Variat & modus, tanta fuit semper in humanis studijs inconstantia, illa ab autumno lectis vuis, resupinisq; & suspensis in pergula domestica, donec sub intempesta hyeme rigerent (quemadmodum deceret tantam vini nobilitatem) desineretq; cruentus liquor purpura potabili. Hic hodie expresso musto, eoq; per qualum linteum, saccum illi vocant, suspensum excolato, in dolium excipitur liquor purissimus, ad alterum mensem potabilis, gustu, vti diximus, delectabili, ac lancinante linguam gratissimo. quem cultũ, notabile est, & in Trebulanis seruari similem. Quod idcirco non tam robore nobile sit, quàm synceritate, vt, quod ritè paratũ sit, & tẽpestate annua illi idonea, ad tertium annum perseueret cum multa laude, & in alienas etiã terras venale, ac pretiosum.

Vinaciolũ (margin) — Colata vina. (margin)

Vina Rhetia olim in Veronensi.

RHETICAS vites, & ex eis Rhetia vina celebrat Plinius in Veronensi, quo planè patet (vt Strabo meminit) Rhetiam regionem ad hanc Italiæ partem pertinere, quæ Veronam, Vulturenes, & Comum contineret, ex quorum montium radicibus, qui Italicam respiciunt amœnitatem, id nobile vinum legeretur. Fertur autem à Rheto primùm sic dicta Hetruscorum rege antiquissimo, (vt ex Catonis antiquitatibus colligitur) quorum postea dominio à Gallis Boijs expulso, Galliæ Transpadanæ subijt nomen, & demum à Longobardis Lombardia. Extenditur autem eadem nominatio & vltrà Alpes ad Vindelicos, hac distinctione, vt hæc Rhetia superior, illa inferior cognominetur. Rhetias ergo vites in Veronensi hac laude celebrauit Plinius, quòd nobilium domibus fœcundæ essent, & temperatis propagarentur locis, nòn alibi. de quarum synceritate in vinis, ac robore, (subdit) in Veronensi vina Rhetia Falernis tantùm posthabita Virgilio, eo scilicet carmine in Georgicis.

Lib. 14. cap. 2. (margin)

Virgil. *Rhetia, nec cellis ideo contende Falernis.*

Quem imitatus Hieronymus Fracastoreus in sua eleganti Syphilide libro II. vinis, ac rebus patrijs celebrandis, sic cecinit.

Fracastor.
Non fumosa mero spumantia pocula Baccho
Qualia Cyrnei colles, campiq; Falerni,
Et Pucinus ager mittunt: aut qualia nostris
Rhetica dat paruo de collibus vua racemo.

Specie autem (vt conijcere licet) aliqua ex prædictis generosis fuisse videntur, præsertim quę temperatis (dicebat Plinius) locis prouenirent. quemadmodum post

A post iuga Rhetia Salodij vallem nostro tempore scimus amœnissimam, & apricis à capite Benaci collibus egregiam obtinere temperiem, ac vinis propterea optimis esse fœcundissimam. de quibus iam tempestiuè dicendum est.

Montis Baldi in Veronensi amœnitas.

SI. Vlla Italiæ regio celebratur, præclarum Natura suæ solertiæ præbet spectaculum in hac, circà Lacum Benacum, & Montis Baldi regione omni sui parte contemplabili. In qua videtur secum quodammodo contendisse natura, an maiorem in Lacu amœnitatem, an in Monte Baldo, qui ipsi incumbit, frugalitatem, vel potius vt incomparabiles, vtrinque præstaret gratias. Pulcherrimum id sanè spectaculum, admirabile verò in hac mundi, ac rerum distributione naturæ opus, qui velit, plenè contemplari poterit ex recenti Montis Baldi descriptione egregij viri Francisci Calceolarij Veronensis ad Campanam auream seplasiarij solertissimi. Ex cuius scriptis, ac monumentis dum contemplor equidem Benaci Lacus, & Montis Baldi simul amœnitatem, quem ingenio equidem desiderio desideraui diu, si per ætatem licuisset, secum peruagari, ac tot naturæ in eo rerum, ac plantarum patrata miracula perlustrare; iam compos voti huius videor vtcumque factus, explicatissimum eius ad Montem Baldum legens Itinerarium. In quo dum visus sum ex ipsius altis supercilijs, tamquam de specula cœlum, & subiectas terras speculari: immò & qui altitudine è sublimioribus iugis (dictû mirum) subiectas sub se relinquat nubes, vt sæpè ex eis imbres, coruscationes, tonitrua, ac bombos ex audire contigerit, sereno alioquì superiùs cœlo: vtque serenis similiter diebus delectabili, adeoq; vario spectaculo, licet hinc vsque in vrbem Veronam xx. mill. pass. spatio, hinc verò illabentem ex Rhetijs montibus Athesim, hinc Mincium Mantuam, Ferrariam, ac Patauium vsque conspicere, & cum his amplissias à dextris, & à sinistris planicies, supinos colles, tot oppidis, totq; opulentis castris, ac aruis conspicuos: cum tanta magni Lacus venustate, Insulas, in eo, aut peninsulas, nauigationes, piscationes, varia colonorum opera sub oculos ponens, ornamenta admiratus vtrinque littorum, tot consita passim viridaria, citreis, pomarijs, myrtetis, Lauretis: In nemorosis verò magis condensas legens syluas, venustas abietes, altissimas Larices platanos fagos, pinus, robustas quercus: & in secessu perampla pascua, ac prata, quæ fontibus vsquequaque riuisq; limpidissimarum aquarum irrigata appareant. Iam quę nam alia inquam potuit esse tot adeo decantata encomijs Thessala Tempe, præ Montis Baldi, & Benaci cum eo Lacus, ac tot aliorum locorum amœnitate; in quibus visum est cœlum, & natura, hoc quasi elegisse totius Italiæ compendium, in quo cunctas suas elargita sit diuitias, ac innumerabiles adeo gratias? Neque hic imputari velim, qui à suscepta materia in tantum pelagus, & in ipsam quasi Benaci tēpestatem inciderim; quin immò (ingenuè fateor) nisi tanti subiecti tuerer dignitate, quæ allicit etiē inuitos ad hęc legendū, iam videor obscurasse potiùs, quàm prosequutus esse tantam naturæ generositatem. Nec mons iste mirabilis genuinis suis, inter alias gratias caret vinetis. mitto quæ decliues cum tantis delicijs adornant colles, qui circum radices vndique montis pulcherrimè exultant, totq; recessita taceo littorum, ac conuallium uineta frugalissima. Et in ipsius montis recessu certis locis noluit natura Montem Baldum hoc quoque Bacchi munere destitutum: dum uiniferas circà accliues colles produxit uites, easq; ut sponte naturæ, si cultus adhiberetur, uberrimas. atque hinc descendens maiora mihi superesse uideo, quæ iuxtà eandem oram in descriptione uinorum Salodij percuram.

A

In ora Salodij vallis, iuxtà Benacum vina.

ORA Salodij vallis, quæ vulgò à Salò nominatur, vltrà Idrum, quem in Brixiano meminimus Lacum, & ad Benaci vſque ſuperiorem ripam, in aſpectu ad orientem Solem, ac meridiem xxv. mill. paſſ. extenditur: cum ipſa verò Benaci feliciſſima aura, ſummam obtinet amœnitatis, ac fœcunditatis laudem. In quam ipſe Lacus longo receſſu ad quinque circiter millia paſſ. ſe inſinuat, ac oppoſitis à Boreali algore altis rupibus, leniſſimam, ac perpetui veris inſtar, concipit ab vniuerſa illa regione temperiem. Quapropter qui ex media conualle ex vtroque latere aſſurgunt colles, trium milliarium, vel paulo minus interuallo, frugiferis conſiti arboribus, ac vinetis, confertimq; paſſim villis, templis, atque riguis conſpicui; ceù virens vtrinque ſcena pulchrum faciunt adnauigantibus ſpectaculum. In quibus non mirum cedri, poma aurea, oleæ, ficus, ac vina tam felici prouentu abundant, nigra præcipuè, atque flaua, vel aureo potius nitore ſplendida, ſapore ſyncero, ac ſpiritu adeo valida; vt in finitimas vndique terras, Bononiam, Venetias, Patauium, & vſque in Germaniæ fines vtris vinarijs conuehantur. Sub decliuibus ſtatim collibus, qui à capite ipſi Benaco incumbunt, Sclauum, quod iam in Brixianis meminimus, generoſum vini genus prouenit: rutilo ſplendore, ac ſuccoſo guſtu delectabile, per æſtatem etiam ſyncerum manens. qua parte autem colles reſupino cliuo in ipſum declinant lacum, vbi vireta pulchris conſita cedris, atque pomarijs longo ordine ſuauiſſimum ſpirant odorem; vinum, quod Greppellium diximus gignitur multæ laudis, ſaturo magis colore, & quod validi roboris inditium eſt, ſub æſtatis calore acquirit maturitatem. Hinc occidentali ſitu colles, qui & meridianam ab ipſo Lacu concipit auram, præcipuè iuxtà caſtrum Garranum, & Triuiolum quoddam peculiare fit vinum, quod propenſum ad ebrietatem, iocoſa eius noxæ ſignificatione Albamattum vulgo dicitur: flauum ac aureo ſubſtantiæ nitore, ſuaue quidem guſtu, nec fumoſo ſtatim potu, niſi cùm paulopoſt qui potauerint ſtolidos reddit, ac dementes. eodem cognomento, ac vitio ſub caſtro Porteſio oritur, ac Sancti Felicis, in conuicinisq; alijs ad meridiem locis, quæ validiora, & ad alterum tranſeunt annum. Alba præter hæc vernacia, quæ ex diuerſis circà Salodium collibus leguntur, eaque ſatis valida. ſicut & ed Deſenſanum nobile oppidum, ſic forſan dictum, quod eius vinum dementes, vel inſenſatos reddat bibentes. cum grata, quæ guſtum vellicat punctione, ac ſubſtantia admodum ſyncera, vt inter alia, quæ in Germaniam conuehuntur, hoc egregiam obtineat laudem. Sunt & Trebulana electiſſima in Deſenſano præcipuè, & Peſcheria, vſque ad Gardam oppidum, quod & lacui poſtea dedit nomen. hæcq; duplici genere vnum quidem Muſcatelli æmulum, alterum verò potentius, vel Cretico vino adſimile, aureum ſubſtantia, limpidum, exultanſq; bullis, ac perenne fit ad terrium annum. His vicina, & omnibus naturæ gratijs ornata Sirmio, ac decantata ſuo lare Catullo proprio illo epigramate.

Sclauum vinum. — *Groppellium.* — *Albamattum.* — *Porteſii S. Felicis.* — *Deſenſani* — *Trebulana.* — *In Sirmiõ.*

B C D

Peninſularum Sirmio, inſularumq; O celle.
Salue ò venuſta Sirmio, atque hero gaude.

E

Vinaccola in Patauino, & Vicentino.

EADEM fœcunditas, ac idem genus in Pantauinum vſque pertinet, & Vicentinum egrum. In Patauinis vineis, aſſeruit mihi Hieronymus Cardanus communem eſſe prouentum vernaciolæ vini: quod album, & tamen ex vuis nigris, non compreſſis funditur, ac crudum in vſu eſt. Hæc tamen ſubdit

vina,

A vina, in his locis potentiora fiunt, ob idq; visceribus omnibus, & capiti noxia: mentiuntur enim vinaciolam gustu, cæterùm virtute plurimùm distant. Alio verò apparatu vuarum, quæ in Bononiensi fiunt, ex vuis inquit, non recentibus, sed tamen integris acinis, hoc est repositis diu in vimineis cratibus, ac subditis paleis, donec rigeant (vbi dictum est) iucunda gustui, dulcia, & clara, & quæ diutiùs seruant dulcedinem. Vel acescunt potius quàm conturbentur. è diuerso in Mediolanensi agro: vbi in cumulos compositis vuis, vt sic occulto calore maturentur, frequenter idcirco vina ob aduentitium, quem conceperint calorem perturbantur, mucescuntque. Vicentinus autem ager medium obtinet situm, ac naturam inter Patauium, & Veronam: nempe qui per totum lenibus ad solem exponitur colliculis, in quibus vina gignuntur syncera, & eiusmodi B Vinaciolæ optimæ. Sicut & in Patauino, quà maximè parte vineta radices subeunt Euganeorum collium, nobilissimas colligi attestatus est mihi per litteras Mercurialis. ob soli potissimùm, vt ego reor naturam, quod sulphureo fomite, totó; calidarum circà illos montes aquarum halitu perflatur, ac fœcundandis propterea vinis diximus esse admodum idoneum.

In Bonon.

In Vicentino.

In Tridentino agro vina, & vltra Montes.

DIVISAE arboribus patriæ (vt poëta inquit) ac speciale non dubiè discrimen naturæ est, gignendis similiter vitibus, ac alijs frugibus, vt vbertim in alijs terris, parcè in alijs abundent. Verùm ex prædictis hactenus exem- C plis, ac singularibus terrarum, ac vinorum historijs planè constar arbitror, quòd hæc duo præcipuè, Sol & ipse situs terrarum optimæ sint fœcundandis vineis causæ. Quare in extremis his finibus, quà ex montibus Rhetijs in Germaniam transitur, incipit non mirum vinorum natura exolescere. & in agro Tridentino, vbi Matthiolo teste, montes asperi, ac nemorosi, abiete, Larice, pina, ac picea, alijsq; glandiferis arboribus ad contignationes ædium, & ad naues instruendas abundant: & Anania Vallis celeberrima medicinalibus plantis, atque herbis habetur. cum his vbi supini colles, ac cultæ in fronte Italiæ conspicuum habent solem; & vina quidem producunt communia, & in multa copia. Ex inde ad borealem situm cùm labrusca gignantur, & oenanthina sub acerba proueniant vina: nihilominus, vltrà Tridentum, nec longe ab Athesis D fontibus, vbi Sarca rapidus amnis in ipsum incurrit Athesim, sub Sirentino oppido amœnissima occurrit vallis, quæ confertissimis ob fœcunditatem exculta castris, ac vicis, quamquam ipso amne incurrente vastas sæpè sæpius patiatur inundationes; mirum tamen vtrinque à conualle spectaculum præbet vinearum longo ordine, vt nec Italiæ inuideant amœnitati, synceritate vinorum, & tantæ copiæ; vt vicina Germania, ac Enopontes prima Vindelicorum vrbs, quæ Ispruc posteris dicta est, non alijs ferè vtantur vinis.

Montium fœcũditas

Ananiæ vallis.

Sirentinæ vallis.

In Cenetensi agro vina, & in Venetis.

IN Venetis regione Cenetensi ciuitas, vbi Accedium ponitur à Ptolemæo, E quamquam post longas bellorum strages, in varios vicatim restituta sit pagos; pro dignitate tamen episcopali, ac sæculari sub eadem sede dominio; adhuc antiquam præsefert Vrbanitatem. In ipsa verò agri amplitudine, quà secus Liuensæ amnis cursum, erga Venetias in orientem, ac meridiem XXXV. mill. pass. protenditur; perenni solis, ac eius maris gaudet aura, cultas passim habet villas, ac vineta, quæ vinis abundant communibus, ac cæterarum frugum mediocri copia. Eadem verò naturæ, ac locorum dispensatione, qua in Tridentino notauimus, peramœnas in sua diœcesi, nec longe habet valles;

vnam

vnam quidem sub Sacile oppido præcipuam, alteram verò proximam, vulgo Serrauallem; quæ populosis ambæ oppidis, hanc obtinuerunt à natura gratiam, vt situ vario collium, conualliumq; pro intercurrẽtibus fontium, ac Lacunarum claris irrigationibus, & pro soli ipsius proprietate, vuas producant generosas optimasq; alias fruges, & olei copiam. In vinis autem cùm hæc loca vberrimos habeant prouentus Venetijs, & in omnes Taruisinæ Marchiæ terras, & vsque in Germaniam; hoc maius illis additum prærogatiuum, quòd à Sciuolo hinc oppido scimus vina ad vrbem vsque Romam mitti consueuisse ad Paulum III. & alios Summos Pontifices, ab Episcopo Cenetensi della Turre nuncupato. hac præcipuè laude, quod Federicus III. Imp. sanitatem his maximè vinis referre solebat acceptam. Cultum verò in his seruant, quam in Patauinis, ac vicinis Taruisinis communiter habetur:

In Taruisino agro vina.

AMOENITATEM Taruisini agri, simul atque ciuitatis eius cultum, id satis arguit: quòd Vniuersa hæc regio citrà iuga Rhetia, ad supremum vsque sinus Adriatici marginem, quando adhuc non erant, vel in cunabilis essent inclytæ Venetiæ, post Barbararum Gentium irruptiones, ab ipsa tunc primariæ vrbis dignitate, Marchia Triuisana fuerit cognominata. Vel non aliæ mihi quærendæ erunt attæstationes, nisi ex eleganti conuiuio, quod nouissimè Bartholomeus Burchelatus hinc oriundus nobilis Medicus, cum multa eruditione conscripsit, resq; patrias obiter commemorans, aperuisse videtur, & sibi, & alijs viam ad historiam. Nempe quæ hodie in illo splendore, ac vicinitate suæ metropolis Venetiarum, ac ex frequenti per eam commeatu gentium ab Vltramontanis, & ex oriente nationibus in Italiam illustrata, nobilibus ornata ciuibus, studiosis in omni genere doctrinarum viris, & ipso cultu tam ciuitatis, quàm agrorum, ac vinearum fœcunditate splendeat. In hac, inquit ille, planicie, nostra tellus cùm dulcia non proferat vina, ac pingui solo prædita sit, crassius gignit mustum: cæterùm Silo incurrente per eam amne, ob assiduas circumsecùs aquarum irrigationes, vberrima cunctarum frugum, ac vinorum tam bonitate, quàm copia habetur. Alba vina, ac benè purgata breuibus collibus producit valida: Vernacias autem vniuersæ illi regioni communes edit rubras, subausteras potius, quàm dulces, ac succoso gustu gratas, sed dulcium à vicino oppido Montis Bellonij frequentem habet prouentum. In ipsa verò planicie, quam propterea Campaniam vocant, sicut per Terraleum vocatum agrum extrà Altinam portam, lata occurrunt pascua cum irriguis secus fontibus alendis gregibus pinguissima, ac ampla seorsum aura, cetereaIium admodum, ac tritici præcipuè generis frugifera, quam à calua, & sine aristulis spica, rectè Caluisiam in Picenis cognominari diximus, antiquis & Plinio Siliginem, ex qua panis conficitur, candore, ac leuitate suauissimus.

Genera.

Aquileiæ olim, ac aliarum Terrarum in Foro Iulio frugalitas.

POST Taruisium, transeo reliquas Venetiæ terras, similiter frugales, Vtinum, Feltrium, Concordiam, Tergestum, & vltra Timauum amnem, vetustam Aquileiam: quam rectè patritij Veneti, vnde primum habuerint locum, ac gentem, Patriam nominant. De cuius nobilitate, ac naturali situs vbertate, cùm in fronte ad orientalem spectet plagam, ac in meridiem declinet, à tergo autem ad Noricos vsque per iuga Rhetia perpetuis contra borealem situm se extollat collibus; duo præcipua antiquæ eius opulentiæ, ac vbertatis etiam gignendis vinis præbet exempla. Primùm ab assidua in hac prouincia Iulij Cæsaris statione; vnde illi nomen Forum Iulij, quod posteris deflexa parum voce, Friuoli dicta est, vbi forum scilicet, ac iura ad expeditiones

Patria Venetorum.

nes

A nes tunc Germanicas, & Pannonias haberet commodissimas. Et postea Augusti, qui per id tempus, Suetonio teste, Aquileiæ delectatus amœnitate, eam cum vxore Liuia diu incoluit: ac dum delectus in ea habere militares; mirificis ciuitatem, & agrum coluit ornamentis, fontibus, gratis diuortijs, Theatris, ac Palestris. De quarum magnificentia non obscura adhuc manent vestigia, & nobiliũ inter alia municipiorũ circà eam monumenta (vt Ioannes Candidus de rebus Aquileiæ scribit) quæ ciuium illorum Romanorum retinent nomina, Antonianum, Pipirianum, Tyberianum, Horatianum, Iulianum, Manlianum, ac eiusmodi digita cognomina, quorum & in Picenis multa commemorauimus similia. Alterum argumentum sumitur ab ipsis illustrium olim locorum, ac ciuitatum ruinis: in quam videlicet primam Italiæ oram amœnissimam, tumultuariè Barbararum nationum irruerit impetus, tantasq; intulerit strages, vt vix locorum, aut nominum aliqua remaneant vestigia. Tribus annis Aquileiam, tradunt historiæ, grauem passam obsidionem ab Hunnis, expugnatam tandem, ac dirutam. Cæterùm proprius Aquileiæ vrbis situs, ac naturalis agri eius dispositio, quæ Neapolitanæ vrbis situm, ac Campaniæ felicis æmulatur amœnitatem: cùm ab oriente solis aspectu, marina autem à meridie foueatur aura, iugiterq; ex supinis collibus, perq; eorum conualles incurrentibus irroretur riguis; hæc planè argumenta præbet non vulgaria, hanc Aquileiæ terram cum Campaniæ Neapolitanæ felicitate contendisse, & quòd Liuia Augusta his primum in Aquileiæ agro frugibus, ac vinis, nec non generosis sub Pucino oppido vinis delectata, perennem illis in historijs reliquerit gloriam. quam præsertim fœcunditatem loca illa adhuc seruare accepimus, cultis passim, ac sponte natis citrijs, lauris, oleis, ac vineis, vbi præsertim coloni non desit industria valde conspicua.

Forũ Iulij nunc Friuoli.

In Vineola Marchionatu vina, ac frugalitas.

De mira fœcunditate inter edita Appennini iuga, multæ diuersis locis adductæ sunt causæ, à situ in apricis, ac collibus, à faucibus apertis conuallium, à fluminum incursu, & à diligenti præter cætera incolarum cultu. Præcipuas hac causas spectare licet in frugalissima Vineola regione: quæ in medijs Appennini, à sinistris quidem Viæ Aemiliæ, triginta circiter millia pass. à Bononiensi agro, paulo minus à Mutinensi, Panaro in Padum incurrente amne, quin immo, & in Mutinensi connumeratur agro; amplissima patet planicie, colliculis opportunè, ac riguis intersepta, vsque ad Ligurum fines extenditur. Quo spatio, atque ambitu circiter quadraginta milliariorum, decem, & septem continet munita oppida, ac castra, ac ipsam in primis Metropolim. Quam putant antiquiores historici dictam Neuiolam, & inde deductum posteris Vineolæ nomen, quapropter vitem pro patrijs insignibus habet viniferã; Marchionatus nostro tẽpore dignitate ornata, & sub Illustri Iacobi Boncompagni ditione, quem & Soræ Ducem diximus, omnium rerum gaudet cultu, & pretiosorum potissimum vinorum prouentu nobilis; & quæ rara in medijs Appennini frugalitas est, oleas inter cæteras frugum, atque arborum species producit pinguissimas: quod nec mirum, quia totus ille tractus montium, à Lunigiana, & Petra mala, quà vltra Florentiam transitur Bononiam, vsque ad aquas Porrentanas calidas, & Mutinenses vlteriùs colles; subiectam vbique solum subterranei fomitis continent materiam, ac calidis prægnans vaporibus, nec longe à Vineola Mõs Gibius oleo naturali scatet Petroleo, quod subiectã passim impinguat terram, fouetq; vegetali humore frugum propagines ad maiorem fœcunditatem. Vbertatem verò præcipuam obtinet in vineis, ac generosis vinis, quæ gignit tam limpido rubore, per simplicem in tinis vinarijs ebullitionẽ, qui cultus in omnem circà Padum regionem est communissimus; quàm alba plurima, & quod propriè Albanum vocant, vitibus (vt aiunt) ex Albanis Campaniæ huic propagatis.

Neuiola.

Genera vinorum.

Albanum Vineolæ.

Alterum,

Tuscum *Trebulan.* Alterum, quod Tuscū dicunt, ex Tuscia delatis. Et tertium prę cęteris Trebulanum electissimum, quod naturali vigore, ac robore, Trebulanis circà Arnū præstantius, consueuerant vinitores (vt accepi) admistæ puræ aquę in tinas portione attemperare (aquę & in Albanis more seruari diximus) sicq; conficiunt suauius, quod tamen vltrà æstate, & toto anno perdurat synceriſsimum. A

Pucinum vinum, & alia in Istria.

EXTREMAM hanc Italiæ regionem, vltrà Aquileiã, peninsulamq; ponit Plin. Istriam lib. III. c. XIX. quæ in Hadriaticum protensa, ac in Phanaticū rediēs sinum, CL. mil. paſs. implet. Præter populosiſsimas olim in ea vrbes, quarū adhuc tam vasta apparent vestigia: satis hodie iuniores geographi attestantur, Ioan. Candidus de rebus Aquileiæ, & Leander Albertus de rebus Italiæ, fœcundiſsimã esse regionem, benignitate aëris saluberrimã, ditiſsimãq; super cętera terram omni genere metallorū, auri in ea haberi fodinas, argenti, hydrargyri vomicas ad hydriam castrum idcirco nuncupatum, & Tulminiū, ad hæc Ferri atq; Plūbi mineras vltrà Iuliã Primesio monte, in super & marmorū lapidicinas varij generis, candidi, nigri, rubri, lazuleis maculis, quæ nō mirum (vt in libris de terrestrium natura demonstrauimus) eorundem metallorum, ac vaporum terrestriū soboles sunt, naturalēq; indicant ex eis frugū, atq; etiam vinorum fœcunditatē. Quemadmodum celeberrimum Plinio teste, & nostris tēporibus in castro Istriæ Pucinū vinū est, quod in primis magno honore, ac Romana dignatū ciuitate idē meminit lib. XIIII. c. VI. de generosis vinis. Liuię Augustæ exemplo, quę octoginta duos annos vitæ Pucino vino tulisset acceptos: Gignitur inquit, in sinu Hadriatici maris, non procul à Timauo fonte, saxeo colle, maritimo afflatu, paucas coquendo (seu reddendo) amphoras, idest, exiqui prouentus, non aquosum, nec aliud aptius medicamentis iudicatur. Hoc esse crediderim, quod Græcis miris laudibus Pictanō appellauerūt, ex Hadriatico sinu. hęc ille. Cuius adhuc extat Pucinū castellū, in Iapidię parte Ptolemæo, quæ inter Aquileiã, & Iustinopolim, quæ caput Istrię apud posteros, comprehensa est; prestat & vini eius genus, vt idē Candidus meminit, quod in illiriū Venetias, & vsq; in Germaniã conuehi solet, & preciosum habetur. Recenti etiam inquit, memoria Federici Bauari Cæsaris celebre, qui dum iuxtà Noricos diutinam habens stationem, præcipuam retulit huic vino laudem, quòd tam incolumem, ac longæuam dixerit vitam. Inuentūq; eius vini dolium sub Spelunca quadam centum annorum; pro cælesti quodã poculo seruari iuſsit, ac selecta quotannis ex eo amphora ad ægrotantiū vsum, tantūdem puri musti superinfundi solitū, ac eadē laude diu perseuerasse electiſsimū. Equidē verò, vt ex indigenis illis accepi, cedit id robore Cretico vino, & nostrati Græco: cæterū pro sua naturali synceritate, ac specie cōmendari, fuluo nitens colore, odorum, blandum substantia, ori, ac stomacho gratum. Ex quibus & nutriens admodum esse conijcitur, tenuium partium, aperiens obstructiones, ac vrinæ vias, & in antidotis ex prædicta Plinij auctoritate commendandū. Cum Clarello potius comparandū: nam Pucinam vuã, quam idē Plinius ca. II. notauit omnium nigerrimam, à Pucinis quidem claris diuersum reor fuisse genus. Sicut & de alio vini genere tradunt in his finibus ad Rosacium castrū, quod hodie non minus pretiosum in Germaniam defertur, & in Bohemiam, Falerno, vt aiunt, ad simile, vnde pro ampliſsimo Sancti Benedicti cęnobio illi vicino admodū esse celebre, & in Imperiali etiam mensa multæ laudis. Cæterùm eandem fœcunditatē tam vinorum, quàm reliquarū frugū in proximo Illyrio, & in Dalmatia reperiri accepimus, pro situ eius littoris scopuloso paſsim, & aprico, nec diſsimile in versuram vsq; Ionij maris mediterranei littoribus, quę alijs scriptoribus relinquemus, ac finem huic parti de Italiæ vinis imponemus.

Arnum. *Plin.* *Pictanon vinum.* *Qualitates* *Pucina vua.* *Rosacium vinum.*

B C C E

LIBRI SEXTI FINIS.

DE

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI, ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER SEPTIMVS.

In quo de vinis externis, & de factitijs, deq; Rheni, Galliæ, & Hispaniæ vinis compendiaria tractatio fit.

A EX præcipuis, quæ hactenus descripsimus vinorum historijs in vniuersa Italia, si consideremus quot alia genera relicta sint, quæ vel incognita, vel indicta nobis; planè concludemus generosissimam fuisse naturam super omnes fruges in producendis vinis, eamq; summam laudem, inter cæteras regiones, obtinuisse in Italicis. Nec mirum in singularibus quoque locis differentias adhuc sublatere innumerabiles. Adhibita præsertim, quam sibi ars adrogat prærogatiua, in exactissimo, ac tam vario cultu: quæ dum imitari studet naturæ progressus, ac multa perficit, vel meliora reddit, si non eam superare dixerim, fermè Ars altera videbitur B esse natura. Argumento, quod aggredimur de externis ab Italia vinis, ac nonnullis etiam factitijs, cùm inuentas alicubi terras, pro sui asperitate desertas præteritis sæculis, ac infrugiferas (vt de multis circà Alpium cautes dicemus) coëgisse tamen eas quodammodo ars visa est, ac naturam loci, ac regionis excitasse inuitam, vt cultum reciperent, fierentq; humana cura sub inuito etiam cœlo frugiferæ. Quarum in censu iam nemo ignorare arbritror quàm celebres ab omni æuo extiterint orientales, vel Græciæ saltem, ac finitimę Asię regiones; in quibus iam innumeris exemplis demonstrauimus, omnem reperiri causarum naturalium efficaciam ad fœcunditatem vinorum necessariam; occupatis tamen iamdiu illis regionibus à barbaris, terrisq; cultu, vel etiam incola destitutis, vix illarum nomina, nec locorum olim tantæ gloriæ remanserunt vestigia. Transeo Cretam satis hodie sub inclyto Venetiarum dominio celebrem, & vino

Ars, & cultus altera natura.

Græciæ, & orientalium terras fœcundiias.

Cretico etiamnum fœcundissimam, diuitem vtcumque metallis, ac omni agrorum fœcunditate Cyprum, claram iamdiu Rhodon cum vino Rhodio, Thason cum Thasio vino, felicissimam olim Peloponnesum peninsulam, & nunc Passo, & alijs vinis generosam. Copiæ cornu omnium rerum visa est natura cumulasse ac impleuisse in Aegeo mari Archipelago rectè cognominato, & in suis Insulis, quas numerosas contemplari licet mare illud habere circunsparsas, vel Cicladas dictas, quòd ceù circularem scenam, vel alterum spectaculo dignum Circum Maximum in conspectu maris repræsentare videtur. Taceo quas quæque insulæ habeat singulares, & quasi partitas inter se naturæ gratias, marmora pretiosissima, metalla omnis generis, auri præsertim, argenti, & cupri mineras, Thermas, & aquas medicatas, terras speciales in antidotis, herbarum, ac aliarum rerum medicinalium electissima genera, ignium multis locis, & aquarum inter se dimicantium spectacula, vt quædam è profundo etiam ardentes mittant flammas. Super cætera verò quòd incomparabiles sint pro aëris, ac cœli benignitate, proq; auræ circunfluentis illius maris amœnitate ad ingenia, ac longæuam hominum vitam producendam. Plenæ harum rerum, & de generosis illarum vinis sunt historiæ, & pretia (nam & hoc ad generositatem attenditur) immensa teste Plinio, & quæ vinorum genera celeberrima sæpè ac sæpius à nobis in exemplis sunt repetita, Chium, Coum, Lesbium, Ariusium, Psythium, Metimneum, Mareoticum, Naxium, Ephesium, & super hæc omnia Pramnium vinum, quod & Icarium (dictum legimus) ab Icaro in Aegeo insula, vbi natiuum, & Baccho olim ob excellentiam, ac Cereri sacrum. Sub qua pariter vicissitudine rerum, ac mutato omnino cultu, censenda est in conspectu Thraciæ Asiæ pars: quæ incipiens à mari Cretico, hinc longo excursu Mediterranei maris in orientem, Syriæ, & terræ Sanctæ contermina fit: hinc verò in eiusdem maris versura ad Borealem polum in Pontum ascendit, à trigesimo quinto in quadragesimum tertium vsque gradum. Regio inquam maxima, ac amœnissima, quæ vinis olim inter alias naturæ dotes generosis clara, totius Magnæ Asiæ instar est, à Turcis idcirco quasi in signum acquisitæ possessionis Turchiæ nomine fertur. Multis contenta, nobilissimisq; olim regionibus, Bitynia à conspectu Constantinopolis secus mare Ponticum, Phrygia, magna Mysia, quæ sponte naturæ, ac nullo cultu ferax, Virgil. inferiùs Lydia, Caria, Lycia, & mediterranea magis Mæonia, Pamphilia quasi amabilis, & deliciosa, Lycaonia, Cilicia. & quæ altis edita montibus, Tinolo, Michale, Sipilo, Didimo, vsque ad amplissimum monte Taurum, qui subinde omnem illam partem orientalem excurrit, quæ hodie Natolia, & non minus fluminibus maximis irrigata, Pactolo flumine à Tinolo monte aurifero, Lyco, Meandro, Ermo, Caistro. Terra super omnem Asiæ partem, tam salubritate aëris, quàm agri fœcunditate, & quæ vndique à tribus maribus afflatu gaudet benignissimæ auræ: quamquam minus frugifera arboribus à Strabone ponatur, & cinerulenta, agris sulphureis, & calidis aquis maximè in Phrygia abundans; nihilo minus quemadmodũ apud nos Aenaria Insula, & Puteolis, vites alit fœcũdissimas: vnde Passas Sybelites vuas pingues, ac dulces aduehunt in Italiã maxima copia, ac vinis propterea eius generis apud Galenum multæ fuit laudis. De quibus omnibus satis quidẽ in trãscursu, ac in exemplis, sicut & de Pramnijs vinis apud Homerum, & cum celeberrimo Maroneo mẽtionẽ fecimus, & quod in Meonia vinum, & Smirne natũ, apud Atheneũ: Tinolite, Clazomeniũ, Colophoniũ, Apamenũ, ne dicã alia. Quã haud incõgruam hisce nostris historijs digressionẽ fore existimo: quinimmo ad institutũ nostrũ, pro varia cunctarum rerũ vicissitudine, occupatis iam nobilissimis his regionibus ab immani Turco (qui nullum seruant cultum) iam cum tyramnide sublatis sanctis legibus, & religione, ac barbaris introductis moribus, fœda omnia, relicta, ac terræ, simul atque

Insularũ in Archipelago.

Ciclades.

Li. XIII. cap. V.

Asiæ minoris fæcũditas.

2. Georg.

In Phrygia ad Hierapolim.

Generosa in Asia minori vina.

A que gentes incultæ iacent, vel non nisi seruiles habent cultus: Dictù miserabile: in quibus Romanorum temporibus tot nobiles vrbes, totq; floruerunt militiæ, & armis, & in omni scientiarum genere illustres viri, philosophi, ac Medici, in tantaq; luce præ cæteris Sanctorum Patrum, quorum pro vitæ Sanctitate, ac doctrina incomparabili, & omni cultu sanctissimæ Relligionis, Veneranda semper extabit memoria. Sperandumq; est, tot partis, præsertim nostra ætate, contrà has inhumanas bestias maximis Victorijs; vt postliminio rediturus iam sit ille candor, cultusq; religionis, ac terrarum, vtq; hæc nostra simul de illarum regionum vinis censura, Latinis mandata litteris, quibus & leges, ac sacræ religionis Christianæ instituta scripta sunt, sub eorundem monumentis permansura sint, & numquam interitura. Horum autem incensu Tres, aut B quatuor ex illis generósis vinis conscribemus historias, Cretici, Chij, Maronei, addam & ex Monte Libano nonnulla. Quæ quoniam adhuc in aliquo vsu habentur, & eodem fermè cum antiquis cultu parantur, ac ad illorum generosorum accedunt substantiam; cùm sæpè venerint in exemplis; norma quædam esse poterunt, & tamquam Maximæ illarum demonstrationum propositiones. Mox ad montana, quæ ceù maximi argines coronant Italiã accedemus, à Rhetijs & Heluetijs ad singularia quędam circà Rhenum vina descendemus, & quas factitias habent Ceruisias, hinc per Alpes de Galliæ vinis, & vltra Pireneos de generosis Hispaniæ compendiarias concludemus historias.

Quæ tractanda vinorum genera.

Maluasia Candiæ, Creticum vinum antiquis.

C CRETA insula, nunc Candia, quæ inter Adriaticum, & Ionium mare, tricentis mill. pass. ambitu patet, Plinio, & Strabone testibus, ac centum propterea vrbibus olim clara Homero, vnde ἑκατοντόλις, & item Μάκαρος à temperie aèris dicta est incomparabili, & xix. Odyss.

Κρητη ἐςι ἐν μεσῳ ποντῳ —— ἐν εννήκοντα πολῆες.

Nonaginta habes ciuitates. Hoc verò nomine in monumentis antiquis gloriosior, quia Saturni primùm regia sedes extiterit, Iouis, Minois, Rhadamanthi: qui primi humanæ vitæ ad benè beateq; viuendum leges instituierint, quos inter Minoem idem Srtabo commemorat solertissimum legislatorem, ac ex eis D postea Lycurgum Lacedemonijs suis attulisse leges. Agris præterea in tanta cœli benignitate fœcundissimis, Ida monte, & alijs montibus celebris, promontorijsq; ac portibus munita, lætis pascuis, medicinalibus herbis, ac vineis super cætera amplissimis diues. Quibus quidem laudibus longæua temporum vetustate obuolutis, ac mutatis rebus; hodie hanc præcipuam hi populi, ac nobilissimum regnum obtinet gratiam, quoniam sub inclyto Venetiarum dominio feliciſſimè degant, ac in tanta rerum vbertate hoc potissimùm coloni, ac conuenæ, vndique Candiotæ exercent studium vinearum, ac exquisitum vinorum cultum tanto prouentu, ac copia, vt certum sit ex annuo vectigalium censu Reipub. Venetiarum, centum mill. ducatorum (dictù mirum) ad ducenta millia, vel amplius dolia vini quotannis è Cretæ portibus in diuersas Europæ parE tes conuehi: nec in Italiam solùm, ac Venetias, vbi amplissima oinopolia videmus perenniter millenis eius vini dolijs, sed & in Hispaniam adnauigata, in Galliam, in extremam Britanniam, & in magnam Germaniam aduecta, regnum Cretæ vel his duntaxat vectigalibus reddunt opulentissimum. De quorum idcirco generositate, ac cultu, decet primùm in communi cunctarum rerum vicissitudine, & vetustorum nòminum ad veritatem historiæ aliquam præmittere explicationem. Monobaticum olim dictum hoc vinum meminit Iulius Cæsar. Scaliger, elimatissimi nostra ætate iudicij. quo auctore non dicit, melius vide-

Fœcunditas.

Vini copia.

Nominũ ratio.

tur Athenæus Μονοβασίτην, quasi vnicam basim, ac fundamentum bonitatis omnium vinorum. In Laconica, (inquit Cæluis Rhodiginus) oritur, ex qua videntur adscitum Maluasiæ nomen, quod vix conuenire dixerim vulgari dicto, præsertim si ex Laconia. Sed communiter rectè Creticum a solo patrio dictum legimus, vel Achaicum à regione, cui affine est, οἶνος ἀνθοσμίας Athenæo, καὶ εὐώδης, mirè fragrans odore ex Iul. Polluce. Frequenter Galenus Creticum appellat in 111. de remed. par. facil. & Passum Creticum ibid. primo lib. In censura verò aliorum vinorum, de Cibis bo.& mali suc. Creticum cognominat vinosum. dulce primo de dignoscendis puls. Adnotauimus ex Plinio, vuas in Creticis vinis conficiendis, marmore tuso confici solitum, ac pigmentis vina colorari. Hodie certum habemus ex illustrium virorum relatu, qui diù in Candię præfuère præsidijs, varia adhuc studia adhiberi: obseruantq; delectum fieri vinearum, ac vitium generis, & circà earum cultum haberi, Pumilas contineri vites, vnde solis vigore, ac repercussu maturescentes passæ fierent vuæ, contortis item leuiter pediculis. Tùm collectas, ac in crate suspensas conspergi gypsi polline ad octauam diem, tùm calcari, ac excolatum simpliciter primum Mustum, deinde cum pulpa expressum, prout vel plus, vel minus syncerum excipitur, in diuersis recondi dolijs. Hactenus parant optimum, ac defæcatum semel ante brumam mutant; in quo videlicet non tam copiæ student, quàm bonitati, idq; seruandum custodiunt in principiū mensis. alioqui communi apparatu omne vinum semel à fæce saltem mutari vulgare est. Cæterùm quòd hæc vina toto sui genere summam conceperint perfectionem, duas præcipuas habet causas. Prima est, quòd communi etiam studio paranda, ac tanta copia vnde in omnem terram distribuantur, totq; nihilominus sustineant mutationes, & vecturæ, & maris incommoda; id præcipuum videtur argumentum, quòd hæc insula toto cœlo, ac solis fauore gignendis eiusmodi generosis vinis sit destinata. Situ enim cùm sit ab oriente in occidentem extensa, ab austro autem, feliciq; vndique maris aura perpetuò foueatur, temperiem obtinet ad vitam, ac propagandas fruges, ac vites naturalissimam. Alterum argumentum paralogismon huic est valde probabile: quoniam translatæ ex hac felici insula vites in alias terras, quæ iam vineas adornant Italiæ; hæ quidem deliciosæ, sed quæ ab illo proprio soli robore, ac synceritate vini admodum degenerant. Quare & finitimæ illi insulæ pro portione ea participant gratia; in primis nemorosa Zacynthos validis perpetuò difflata ventis: parciùs Cephalenia depressior, & Laconia in ora Lelanti sinus tellus, quæ tota in Austrum propensa, minus ea gaudet temperie, amplissima inter has Achaia, & omni frugum genere abundās, hodie tamen minus exculta vineis, ac Scibeliteis vuis magnis, ac paruis frugalior. ex quibus collecta mediocri prouentu vina, & inferius ex Cypro insula, sub eodem Cretensis vini nomine, & eodem apparatu cōdita, ad has nostras, & alias regiones mittuntur cum mediocri laude. Præcipuę autem illę Cretēsis vini sunt differentiæ, quas & in antiquis legimus: vinosum odore, ac substantia plenum, passum, melleę consistentiæ, ac dulce. qualis & nostro tempore Maluasia, dulcis, mellea substantia, amabilis mediocris; & Garba cum adstrictionis qualitate, alia genera has sequuntur. Primi verò meriti habetur ex simplici musto, nec calcatis adhuc vuis expressa, colore aureo, mediocri substantia, & boni odoris non fumosa, nec crassa, quæ obstructiones parit, aut viscera intendit, ac tentat caput. Quo vitio potissimùm dānatur quæ diu firma ad multos annos inueterauerit, gratiosa potu, ac multi nutrimenti, præsertim in ientaculis, ac prima mensa. nam in totum bibentes obstructionibus reddit obnoxios, disponit humores ad febres, ac calculos aut in renibus, aut in vesica progignit. Aduehitur singulis annis Venetias, vnde Romam, & ad principes Italiæ vrbes, & trans Alpes in Germaniam transmittitur, ob naturalem vini penuriam, cum communi applausu.

Maluasia — *Differētiæ* — *Cultus, & Conditura* — *Causæ bonitas.* — *A situ, atque aspectu solis.* — II. — *Vicinarū Insularum cultus.* — *Achaiæ cultus.* — *Cypri.* — *Qualitates* — *Electio.* — *Vsus, & Nocumēti.*

A B C D E

A applausu. Quarum tamen partium circà Rhenum vina non indigna videri poterunt nostris historijs, quas postea percurremus.

Corcyræ, Cephaleniæ, Zacynthos, & circà Lelantum Sinum vina.

CONFIRMANT, quos proximè sum allocutus Corcyræi, & Candiatæ, non tam largum esse veræ Maluasiæ prouentum, nisi centenis per singulos annos, vel paulo amplius dolijs; ex selectis (vt aiunt) vuis, quas solemni cultu ante vindemiam curant, mustumq; primum per saccum colant B purissimum, idq; conditum paruis doliolis vinum præfecti Venetorum, ac Primates regnicolæ pro arbitrio distribuunt, mittuntq; pluri ex parte ad Senatores clarissimos. Reliquas innumerabili copia, quas item sub Maluasiæ perfectæ censu appellant Maluasias, ex omni genere vuarum, & calcatis de more vuis comparant, proq; certo cultu, ac ebullitione in vasis vinarijs, admistis condimentis variarum vuarum, ac saporum, eisdem insigniunt nominibus, aliasq; appellant Dulces, alias sorbigno sapore Garbas, alias Amabiles, totis mustis per saccum similiter, Trebulani nostratis instar excolatis. Eundem morem seruari aiunt in proximis Insulis Cephalenia, & Zacyntho in Lelanto, & Achaico sinu, pro obtenta his annis nauali victoria contrà Turcas felicissimæ semper memoriæ. quas quamquam minore admodum prouentu, scopulosis, ac par- C uis insulis, eisdem venditant nominibus. & Corcyra propius in Ionio mari, & Epiri peninsula, munitissimumq; hodie in illa ora maritima propugnaculum. Vbi in editis collibus, nobile progigni vuas Creticis æmulas, & etiam Muscatellas, rubras, & albas; ex quibus vina iactant, quæ & voce Italica Romania vocant. quorum non modicam quotannis Venetias transmittunt copiam.

Maluasiæ legitimæ.

Cõmunes.

Genera.

Cephalenia, & Zacyntho.

Corcyræ quæ Corfù

Romania.

Chia olim vina, quæ hodie ex Scio Insula in Aegeo mari.

CVM tanta laude vinorum antiquorum, apud Græcos, & item Romanos, in summo palmæ præconio, vt ait Plinius, extitit vinum Chium, hoc solo munere præter alia, omni sæculo, ac nostra quoque ætate famosissima à Chio D insula in mari Aegeo, quod nobilitate, ac pretio Creticum etiam superaret. Chias vuas aduectas pro nobili genere in Italiam, idem meminit libro XIIII. cap. II. & item Thasias ex Thaso insula, quarum summa laus in vinis, & ex Chijs, quod Ariusium dicebatur. cap. VII. & Coum in Co insula Hippocratis patria, cuius faciendi modum ex Catone docuit. Venalia hæc fuisse Romæ, & pretiosa Falerno etiam reperto. cap. XIIII. qui subdit. Cæsar Dictator in Triũphi sui cœna, vini Falerni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuio distribuit. Auctam verò illis auctoritatem ob ingens pretium: nec nisi importatis singulis testis millia nummũm, cap. IIII. Sub sole, ac vetustate pinguescere: Super cætera, inquit, in sole quadriennio maturari. Omnia trãsmarina à sex in septem annos ad vetustatem mediam peruenire. cap. VIII. Porrò Horatius E Chia hoc in censu pretiosa Romæ, & quæ ob crassiciem indigeret aqua concalefacta ignibus dissolui, indicat lib. III. ode XIX.

Ex Plin.

Chia, & Tasia vuæ Coum vinum.

Horat.

——quin narres inquit:
Quo Chium pretio cadum
Mercemur, quis aquam temperet ignibus.

Ostendit & vinorum tunc temporis crassiciem ob vetustatem, deprecans piam testam à suo primo natali die repositam, ode XXI. eodem III.

Descende

A

Descende Coruino iubente,
Promere languidiora vina.

Diligentiam hodie moneo ab Insulanis, ac nouis incolis adhibendam, qui loca scrutarentur, vbi maximè generosa illa, & Ariusia gignerentur: & vitium genus reperirent, quas adeo laudabiles in Italiam aduectas, ex Plinio diximus. Optimi verò id argumenti loco habetur, quòd ex Chio insula vinũ, multi adhuc meriti in vinarijs Constantinopoli esse tradunt. Vel si qua in parte mutatum arbitremur cultum, quem & in cæteris Aegæi insulis seruatum legimus, vt in sole, vel fumo in cellarijs illis reposita crassescerent, & vltrà centum annos perdurarent, vt Galeni testimonio probauimus in III. de Alim. facul. non dubium est, quin omisso illo cultu minus valida, nec adeo durabilia habeantur. Testem verò adhibui Nicolaum à Monte Modico cognominatum, medicum hodie Romæ & Chirurgum egregium in Chio insula natiuum: qui vuarum, ac vinearum asserit multum hodie haberi studium, & generum, & culturæ, quam adhibeant variam. Pumilas communiter sustinere vites, quas autumno proximo depampinant, vnde tam sole assiduo, quàm repercussu caloris excoctis vuis, mustum semipassum exprimunt, quod subinde more, quem diximus in Candia, gypsi polline conspersum, & repurgatum, passum fit defruto crassius, vel sapæ instar, quo præsertim genere Turcæ cum pane vtantur pro obsonijs, ac multi propterea pretij in Constantinopolis oinopolijs haberi. Gigniq; id præcipuè in Rifana perampla illius Insulæ regione, montuosa, ac arenosa, quod (ni fallor) Ariusium illud antiquorum est, adeo laudabile, & quod etiamnum ad multos perdurat annos. Sunt & multa alia nobilia, his verò mitiora in Homerana regione, satis tamen valida, ac synceræ substantiæ diu seruantur, suauiq; habentur gustu. Sub Calamiti adhuc blandiora produci, sapore, atq; odore aromatico, ægrotātibus idcirco grata, editis similiter collibus genita, ac macris terrenis. Leuiora præ cæteris sunt Cardamilæ, mediocri solo genuina, & in planis, ac multis, qui non adeo fumosis delectantur, & conualescentibus pergrata.

Cultus hodie.

In Rifana regione Ariusiũ.

Homeranæ.

Calamiti.

Cardamilæ.

B

C

Maroneum vinum in Cherroneso Thraciæ.

POTENTISSIMVM quidem, & in culmine excellentiæ omnium vinorum legitur in antiquis fuisse Maroneum vinum in Thraciæ Chersonneso, quod dono dedisse Maronem Vlixi meminit Homerus lib. IX. quod inquit:

— ὕδατος ἀνὰ εἴκοσι μέτρα.

Vigintiplam aquæ caperet mensuram, ac mirum ad ducentos annos durabile: dignum propterea historia, vtq; pro summo archetypo vinorum, ac generositatis cunctis alijs proponendum sit. Quare complures auctores, & nostrates poëtæ de eo faciunt mentionem. Præcipua verò eius historia apud Plinium habetur libro XIIII. cap. IIII. Vino antiquissima claritas Maroneo est, in Thraciæ maritima parte genito, cui (vt auctor est Homerus) vicies tantum additur aquæ mensura. Duratq; vis in eadem terra geniti, vigorq; indomitus, vsque in præsens: quippe cum Mutianus nuperrimè prodiderit, sextarios singulos octenis aquæ misceri, in eo tractu ipse comperit. Fuisse colore nigrum (quod intelligo passum, & sapæ instar substantia) quod, subdit, odoratum, & vetustate pinguescens. Concurrisse autem ad tantas vini huius dotes, omnes naturæ, ac cœli causas necesse est, ac soli in primis substantiam viniferam, situm, solisq; aspectum, benignam maris auram, ac exquisitum eius temporis cultum. De natura regionis est. quoniam præter Peloponnesum, hæc maxima est in extremo Thraciæ peninsula, Cheronnesus propterea dicta, quòd in modum Insulæ mari vndique cincta, ac breui tantùm terræ spatio continenti adiuncta, perpetuò vndiq; marina aura gaudet, ac benigno Solis aspectu fouetur ad situm orientalem, ac meri-

D

Plin.

E

Causæ magnitudinis

Thraciæ descriptio

A meridianum, sub quadragesimo primo gradu exposita. Alioqui hæc regio in mediterraneis, & qua Mysiæ superiori contermina est, & ab occidente Macedoniam attingit, vbique montuosa, & aspera ponitur, vnde illi Θράκη nomen, quòd aspera, & parum frugifera. Vini tamen ferax (vt Pomponius Mela est testis) qua præsertim parte Maronea Vrbs vitiferis collibus erga Troadem Asiæ, & Tenedon insulam extensa, breui interstitio Bospori, ac Hellesponti orientem aspicit. Cæterùm ad summam illam magnitudinem peruenisse hoc vinum, vt Homeri ætate vicies aquæ caperet, Plinij verò posteriori testimonio, vt per singulas amphoras octenas aquæ admiscerent; ob antiquorum non dubiè illum cultum, exiccandi autumno vuas, gypso conspersas, ac expresso musto, creta illitis dolijs insolandi ad quadriennium, ac marinis etiam certa mensura addita B aquis; hæc omnia maximi fuisse momenti ad illud exiccandum, ac tantum robur acquirendum, iam demonstratum est. Mox verò mutatum illum cultum (vt ritus omnes, ac consuetudines tractu temporis mutantur) Plinius ipse indicat eodem XIIII. cap. VII. de Trãsmarinis vinis scribens. Post Homerica inquit illa (Maronea, & Pramnia) gratia ante omnia Clazomenio est, postquam parciùs marinis condiunt. Tandem ad hanc nostram ætatem, vix remansit tam nobilis vini nomen: nam occupato isto Christianorum imperio, iam à centum quadraginta annis, à tam barbara illuuie Turcarum gentium: Marogna locus vocatur. Vbi si quis adhuc restat vinearum, ac vinorum cultus, asserunt fide digni hic in vrbe Græci, ac ex nostratibus mercatores, qui assidua ad Constantinopolim gerunt negotia, eandem in eo seruari condituram, quam paulo ante C de Creticis diximus. Seruari vites pumilas humi stratas, sicq; vuas diu sub sole passas, ac super cratem gypso exiccatas, mustum exprimi crassum, ac sapæ instar nigrum, quod in obsonijs Turcæ recipiunt, ac multam propterea copiam ad Constantinopolis oinopolia quotannis transuehunt. Habent & mitiora more Italico, quæ & incolæ bibunt.

A cultu variabili.

Plin.

Libani Montis fœcunditas, & quæ in eo nunc vina.

MAGNAM quidem historiæ materiam præbet Libanus mons, qui adeo fama celebris in scripturis sacris, vltrà terram sanctam, inter Phœniciam & Arabiam fel. in orientem & austrum ad quingenta mill. pass. porrigit radi- D ces. Nam vbi plerumque montes inaccessis solent occupari iugis, ac salebris, densis syluis, ac dumetis inhorrescere, & ferarum latibulis: vt nouissimè migi narrauit venerabilis presbyter Ioannes Ceuerius de Vera, qui ab Hispania Mundum adijt nouum, ac reuersus in terram Sanctam profectus, eamq; & Montem Libani Hispanico idiomate conscripsit. Hic mons inquit, cultissimus eo magis spectabilis vbique fit, ac pro illa partium inæqualitate maiorem acquirit vim ad fœcunditatem vbi excelsis attollitur collibus, apertum à cœlo, & à sole concipit fauorem, in decliuibus attemperatur habet calorem, ex vallibus refrigeria captat, quosque recipiunt humores, ac influentes riguos distribuunt, amœniores reddunt, per quas excurrunt planicies. Quare domesticarum arborum pluri ex parte alit nemora, olæarum sponte etiam natarum, ac olæi ma- E ximum habet prouentum, excelsa pineta, vastas platanos, odorata passim citria, & aurantia varij generis, seorsum verò speciosæ emicans abietes, præaltæ cupressi, ac lætissimæ Palmæ, quæ quasi è copiæ cornu aureos suos promant flores, ac suaues dactilos. Super cæteras verò, quam adeo celebem legimus in scripturis sanctis Cedrum Libani, amplissimas hic mons producit Cedros, magnitudine immensa, ac ad centum quinquaginta pedum altitudinem, ligni verò materia tanti roboris, ac virtutis, vt in contignationibus magnarum ædiũ, ac templorum legamus, ad millenos annos incorruptam ab omni carie, atque integram

Frugalitas arborũ

Palmæ.

Cedri.

integram seruari solitum, venenis mederi, solo suffitu fugare serpentes. quas idcirco & alias eius dotes nos pleno volumine, & de Cedro Atlantica pretiosa complexi sumus. In tanta cœli illius, ac terrarum fœcunditate, præclaras in eo meminit Plinius fuisse vrbes, atque oppida, ac Iuliam Coloniam libro v. c.xx. & quæ ab altis vsque iugis irriguis passim gaudet fluminibus, & Oronte præ cæteris, Lyco, atque Adonio. Cæterùm sub communi, & hæc regio, collapsa cum terra Sancta calamitate, & sub imperij turcarum tyrannide, mutatis moribus, & omni cultu rerum, vel hoc solùm nomine nunc celebris est, quod pluri ex parte à Christicolis, & quos Maronitas vocant, incolitur. qui certa imposita conditione, ac graui tributo, in terris, quas colunt aliquam exercent culturam, pascua, & armenta alunt ad vsum, ac vineta habent pro natura loci frugifera, ex quibus vel mediocri cura adhibita (vt mihi hic Romæ ipsi Maronitæ narrant) vina colligunt syncera, vt nec aliqua cedant Italicis, nec Hispaniæ vinis. Quæ alias forsan erunt melius explicanda, ac ad reliquas viciniores Italiæ accedemus historias.

Vrbes, ac Flumina.

Vineta.

In Rhetijs, & vltra Alpes fœcunditas.

DIGNAE verò apprimè sunt suis historijs terræ, quæ circùm Alpes, & quæ longiùs ab amœnitate Italiæ recessisse videntur magnæ Germaniæ regiones. In quibus vel maximè contemplari licet, quanta sit almæ naturæ solertia, aut diuina prorsus dispositio; quæ vbi visa est pro hac humana æstimatione in locis aliquibus defecisse, vel minus efficacem se præbuisse; ipse (vt etiam fatetur Philosophus) Ipse, inquit, Deus compleuit omnia. Addaptasseq; videtur causas ipsas vniuersi effectrices, quibus modis, & vijs, & efficacia, quæ quamquam minus sint explicabiles, satis tamen planas nos reddidisse videbimus penes Cosmographiæ demonstrationes, sub qua cœli, aut solis quæque habeant inclinationem, quas cum marinis habeant communicantias, aut quos fluminum suscipiant incursus, & quibus constitutę sint montibus: ex horum topographica demonstratione, multa alioqui admiranda, videri poterunt sub communibus saltem causis manifesta. Excurramus ad hanc sententiam circà Alpes, ad Rhetiam vsque inferiorem, quibus felices statim ab Italia aspirant auræ, & eodem tractu Carinthiam, & Croatiam, & quæ occidentali magis aspectu gaudent circà amplissimum Addulam montem iuga; in singulis locis specialem alicuius fœcunditatis causam licebit agnoscere. Primùm ex Addulæ montis humeris, Tria felicissima oriri nouimus flumina, Ticinum, Rodanum, & Rhenum (quis horum nominum requirat etymologias, sub ipso æuo reconditas, & non dubiè significatiuas) quæ quamquam longo interuallo suorum fontium oriantur; ex eodem tamen intimo vasti montis promptuario, diuersam per amplas valles, & quasi delegatam cuique suam excurrunt viam, felicissimasq; reddunt, quas longissimè abluunt regiones. Ticinus quòd forsan ab origine modicis subticeat vndis, ab orientali humero per Heluetios ad tricenta milliaria influit in Italiam, & per Insubres irruens in Padum exoneratur in Hadriaticum. Rodanus, quemadmodum & Rumon Tyberis, quòd quà influit corrodat alueum: vel Rodanus, quòd olidas citrijs, & casia à Narbonensi Gallia in Prouincia excurrat oras. Rhenus à ῥεῖν fluere, quòd obuerso ab his cursu in aquilonalem plagam, à XLVI. gradu in quinquagesimum quartum influens in mare Germanicum, quasi arginem opponit magnæ Germaniæ, ac mirum in modum quas pertransit regiones, fœcundas quoque vinis reddit. Illas verò quamquam mihi non datum est peragrasse terras, merito tamen in hoc laudauerim nostrorum temporum felicitatem, quando pro diuinæ prouidentiæ bonitate, sicut alij extiterunt Typhi, & nouarum terrarum indaga-

2. de Gen. & corr. 58.

A fluminum amœnitate.

A indagatores, & qui innauigabilis Oceani quaqua versum adnauigare ausi sint, ac extrema quæque sub vtrunque polum penetrare. Haud secus & noui Prolemæi longe gentium maiores extant, qui ad eius Mappam Mundi potius dixerim, quàm Cosmographicas descriptiones, tam præclara amplificauerint additamenta, cum eximia cœlestium lationum, & inclinationum etiam particularium locorum obseruatione, ac peritia; vt iam non dubiè ausit quisque hoc sæculo per nouas ipsorum geographicas Tabulas, loca ipsa affatim, & quasi oculis visas perscribere. Quos inter super cæteros, verè dignos omni veneratione, ac gratia nominauero Abrahamum Hortellium, & qui eum honesta sanè æmulatione nouissimè imitatus est Cornelius de Iudæis, ille in suo Theatro mundi, hic verò in Speculo Terrarum; ex quorum luculentis Tabulis, præter B relata, quæ curaui ex versatis in Germania, & circà Rheni præsertim regiones viris habere, & secus eius vtrinque ripas, à Constantiensi vsque Lacu in totam illam superioris Germaniæ plagam, appictas, ac acu fermè demonstratas video ipsas vineas, & culta loca. Quapropter hinc à proximis Italiæ Rhetijs, Rheni, ac illius saltem partis altæ Germaniæ percurram amœnitatem.

Noui nostri tempo ris Cosmographi.

Circà Rheni ripas à dexteris, & aliorum Germaniæ vinorum censura.

C GERMANIA (vt Tacitus meminit) quondam syluis inhospita, aut aspera cœlo, & paludosa, frugiferarum arborum, & omnis culturæ impatiens, immo & hominum genus durum, excitata diu Romanorum armis, humaniores suscepit mores, & cum his culturam comparauit agrorum, ac posteris temporibus vinearum. Quapropter quicquid hodie quidam ex ea scriptores tanta Romanis beneficia detorquent in ingratitudinem, à quibus tamen ipsi, vt cæteræ orbis nationes omnem vitæ modum, artes, scientias, leges, & postmodum religionem acceperint; vbi alia non recognouissent beneficia; agrorum certè cultum, ac vinearum, olim sub illo cœlo inuisum, quibus nam alijs nisi Romanorum, & Italiæ cōmertijs acceptum referant? An non potius in hoc glorientur, qui tot receperint Colonias à Romanis, & omnem nobilitatem, seq; veram iactent Romanorum sobolem? Vel erubescant hi, dum sempiternæ D nobilitatis legunt Romanas vrbes Augustam, Colonium Agrippinam, Constantiam, Aguisgranum, ne dicam alias, & præclaras familias in Germania, quæ se ab Italica nobilitate, & quædam ab Illustrium Columnensium sobole, quædam verò ab Vrsinis glorientur esse oriundas. Sed quid attinet hic vnius ingenioli, vel duorum paruipensi scriptorum redarguere inuidentiam? cùm tota Germania iam id commune præstet obsequium, & cum veneratione maiestatem Romanam, & Romani iam sibi Imperij vendicent gloriam? quam reuerentiam sperandum propediem est illos, in sanctissimā quoq; religionem catholicam postliminio esse habituros. Non mirum inquam si, inter alia munera, hanc ijdem edocti terrarum industriam (quod & ijdem narrant scriptores) Germaniam nostris temporibus omni cultu ornatam habeant, passimq; aut frumento, E aut vino, aut vtroque abundare iactent, ne metallorum, nunc referam copiam, & alias gratias. Frugifera autem vinis præcipuè reperitur, quantum ab Alpibus non admodum abhorret à temperamento Italiæ, sub quadragesimo sexto (vt dixi) in quinquagesimum quartum gradum. Primùm quidem quæ longo tractu parallelæ plus minus regiones sunt, Valesia, Rhetia inferior, quæ & Vindelicia, Carinthia, Croatia, & vsque ad montana Austriæ vinearum insignia habent loca, collibus præsertim apricis, ac ad meridianum expositis. Specialis verò cœli gratia, & dono Dei, & naturæ est, riparum toto excursu Rheni

Annal. li.

Germaniæ nobilitas, & omnis cultus à Romanis.

Rheni fæcunditas.

fluuij, qui ab Addula monte amplissimo, nec adeo longè à Danubij fontibus ortus, ingentem secus Germaniæ terras, & hinc Galliæ, & Flandriæ habent vinorum prouentum: cum tanta cœli felicitate, simul atque magni fluminis opportunitate, vt Rheni vina in vniuersam ferè Germaniam, vario concurrentium fluminum tractu adiata, vel vtris vinarijs, iumentisq; aduecta, copiosa vbique habeantur, ac multi nominis etiam in Italia. Ex singularibus verò locis, vltra Addulam, vbi Rhenus in amplum amnem crescere incipit, & circà Podamicum Lacum, quem ab insigni secus vrbe Constantiensem nuncupant, & circà superioris Germaniæ amnes, qui vario tractu in Rhenum mittunt, passim magnas vrbes, & cum magna vinearum copia noui Cosmographi appingunt, & cum vinetis more Italiæ, partim humilibus, partim verò quæ in arboribus, ac pergulis sustentatæ vites, synceriora reddunt vina. Scribunt ijdem Cosmographi ad Zoffingam oppidum iuxtà Rhenum, inter illustria fertilitatis argumenta, ingentem esse syluam vsque ad Arolam fluuium, vulgò Bonuualt, in qua tam nobiles, ac proceræ producuntur arbores, Abietes præcipuè, ac Laseres, vt vix aliæ similes, nec tam vastæ magnitudinis in tota Europa reperiantur, vt ad contignationes ædium, ac magnarum nauium munimenta, centum pedum, & amplius magnitudine excedant. Vnde per Rhenum in mare Germanicum aduectæ in Hispaniam, & per Mediterraneum in Italiã, ac Genuã ad naualia instruenda conuehuntur. Parua Insula proditur in capite eiusdem Lacus situ orientali, aspectuq; à vicinis terris peramœna; vbi cœnobium, cum munitissima arce, fœcundusq; patet ager ad domesticos vsus, qui partim nemus habet, ac læta pascua, partim verò ad cliuum montis frugiferas satis colit vineas. Supernè verò à Lacu, quinque circiter millia pass. apricis ad meridiem collibus oppidum extat Vaingardtn. sic dictù quasi vinorum amœnum viridarium, vnde vox à gardtn videtur vsurpata Italijs, Iardino: varijs, ac optimis ab Italia consitum vitibus, ex quibus vinorum optima colliguntur genera, Muscatella, ac Trebulana, & item Cretica, quæ in Imperialem curiam conuehuntur. Porrò à Lacu Podamico, vnde Rhenus emersus in alueum redit, à dextro quidem littore Constantia nobilissima vrbs, campaniæ peramplæ patent amœnissimæ, ac lenes colles omni frugum genere, ac vinis diuites. Nec minus frugiferæ in Franconia valles, quibus magna excurrunt flumina, Mœnus, Sala, Neccarus, quæ vitibus vtrinque consitæ visuntur, vinumq; producunt, quod ad multas alias regiones, ob seu præstantiam perducitur. Ad Herbipolim vrbem in planicie sitam, collibus hinc inde vitiferis, irriguis hortis, ac pratis ornatur. Visimbergæ verò ager vino ferendo valde idoneus: quare id vnicum coloni habent studium, cultumq; profitentur vinearum, sicut & circumiacentes viculi, & castra. Lindoia in ipso Lacu vrbs, deinde Rauenspurg, Soringa, Vborlinga, Brisacum, Sadonia, & propè Neccarum amnem Heildeberga, superiùs Francfort, Maspurg, Siburicum, magnæ vrbes, quæ suis quæque vinis, ac alicubi generosis gloriantur. Præcipuæ tellus circà Heildebergam in Palatinatu metropolim, omnium rerum ferax scribitur, vini boni, frumenti, olæi, fructuum nemoralium, & castanearum abundans. Sturgardia, quà excurrit Neccarus, condensis consita vineis appingitur. Nec longè oppida insignia, Ruttlingen, Eslingen, Halisprun, vineta referta arboreis. Tubinga vlteriùs, vbi & Creticæ, & Muscatellæ vites frugiferæ. Louanium in finibus Brabantiæ nobilissima ciuitas, ac litterarum gymnasijs celebris, vel hac potissimùm digna est laude (vt scribit Ortellius) quòd & de vindemia gloriatur, hortos, vineas, pascua intra mœnia claudit. Francfort, in marchionatu Brandenburgensi, ad Oderam fluuium, fertilitatem agrorum describit nobilis Germanus, ac vineta in eis haberi innumera: ex quibus collecta vina per ipsum deuehuntur in Pomerianam, Daniam, Prussiam, & his vicinas partes, Diceres pro amœnitate locorum

Circa lacũ Cõstãien. *Bonuualt sylua.* *Insula in lacu frugalis.* *Iardinum vinorum.* *In Franc.* *Herbipoli* *Visimbergæ.* *Lindoiæ.* *Louanij.* *Frãcfort, & Brãdẽburg.*

A B C D E

A locorum, in his Bacchum, Cererem, Naiadas, ac Driadas habitare. Quæ magna sunt de efficacia cultus argumenta: vt, cùm hæ terræ fuissent olim sylvestres, vel in asperis desertæ, excisis deinde syluis cultum suscepere, ac propagatis in eis opportunè vineis, quà præsertim parte meridionalis faueret aspectus, vina colunt, si non qualia colimus in Italia generosa, nec tantæ copiæ; ea quidem syncera, ac vsu communi valde idonea. Quos propterea Incolas moneo (si minus hunc morem receperint) vt in ebullitione suarum vuarum, Lupulorum germina cum flosculis suis intermisceant: quorum virtute vina purgari melius, ac validiora fieri sentient. Quemadmodum & certis locis pro inmia vuarum humiditate, satiùs erit vina more Italico percoquere: tùm ad perennitatem, tùm etiam vt domita sic per ebullitionem austeritate, suauiora illa redB derentur. Sed de fœcunditate naturæ in frigidis terris, mira adhuc exempla libet percurrere.

In Valesiis inter Alpes Rhetias mira fœcunditas, etiam vinorum.

A Montanis Heluetijs, quà iter est per Alpes ex Italia in Galliam, & qua parte tradunt historiæ transcendisse Annibalem in Italiam occurrit Valesia, sic dicta (vt putant) quasi vallis amplissima, quà inter asperrimas montium salebras, Rodanus adhuc paruus amnis descendit, ac penès oppidum san-C cti Mauritij valde celebre currit in Galliam. Quæ vallis præclarum præbet exẽplum de naturæ, ac terrarum certis locis dispositione, vnde acquirant terræ fœcunditatem, ac sub cœlo etiam inuito producant vinum. Asserit nobilis historicus ex traditionibus, ac oculis proprijs per illa montana profectus se vidisse; vt, quanquam sub ardenti etiam canicula frigidissima, ac penè inaccessa sint, vallem tamen vndique esse fœcundissimam. Cui equidem dispositioni physicam hanc addo rationem: quippe demonstratum est à nobis longa obseruatione locorum, quòd vbi conualles ex asperis iugis repercussu fouentur solarium radiorum, dum vegetali loca non careant humore; maiorem acquirunt fomitem ad fœcunditatem. Qualis hæc tota vallis, quæ supra quinquagesimum ab æquinoctio gradum, ab oriente in occidentem accliuis, quanquam cacumi-D na vndique extollit niuosa, & perpetuò algida, saxeis vtrinque cincta rupibus, calorem ipso repercussu concipit apprimè vegetalem, tùm in omnem subiectam planiciem, cùm etiam in apricos colles viniferos. Vt nesciam (inquit ille) an similis terra inueniatur in toto mundo, quæ tam asperis, ac fastigiatis in altum montibus consurgat, & tamen ad radices, & in ima conualle sit fœcundissima, & cunctarum rerum ferax. Quam idcirco inaccessam asperitatem prolixo carmine admiratus est Sillius Italicus, de transitu Annibalis, vnde & Pœnos adhuc appellant vulgo illos saltus. libro III.

Fœcunditatis causa in frigidis terris.

Sillius Ita.

A supera tellure patet tam longa per auras
Erigitur tellus, & cœlum intercipit vmbra. Et item:
——— caligat in altis
E *Obtutus saxis, abeuntq; in nubila montes.*

Regionis huius longitudo incipit ab extremis iugis, vbi dicitur illo idiomate Furc, per quam præceps irruit Rodanus, perq; decliuem vallem tendit ad castrũ Sancti Mauritij, cum ponte munitissimo, quo vnicus patet transitus in omnem illam regionem, extenditurq; itinere quatuor dierum, latitudo autem angustior, nisi propè Octodurum, & Sedunum vrbes, vbi perampla patent, ac frugalissima arua. Profert hæc circumsepta montibus regio omnia ad vitam necessaria, vinum, triticum, cerealia, ac fruges omnis generis, abundat armen-

Valesiæ situs.

Fœcũditas

tis pecudum, piſcatu, ac venatu tam ferarum, quàm auium, & paſcuis pinguiſſimis. Incipit verò hæc vinearum propagatio in diœceſi Brigenſi, vbi (quam præcipuam dedimus de frugalitate terrarum, ab interno fomite caloris) in maiori illa amœnitate Rodani amnis, aquarum ſcatebræ ſurgunt calidiſſimæ, ac mineræ prætereà ſulphuris, argenti, ferri, cupri, ac bituminis ſimul fœcundiſſimæ. Mirabili naturæ conſilio in tanto algore regionis, alioqui deſertæ, ac inhoſpitæ etiam animalibus: cùm perſeueret idem fomes ad Leuc alterum oppidum nobile, diffundaturq; non dubiè ſecus illas mineras plus, aut minus in totam illam regionẽ, aquis mirificè feruentibus, quæ nec tactu tolerantur, Thermasq; pariunt Leucenſes nomine patrio ad incurabiles etiam morbos ſalutares, vt in IIII. de Thermis plenam earum deſcripſimus hiſtoriam. Quare eadem vinearum frugalitas creſcit penes Rodani oram ad oppidum vſq; ſancti Mauritij, agris, ac vinetis conſitum vberrimis. Vinorum autem non vnum eſt genus: apud Sedunum, & Sideræ colligitur electiſſimum, & rubrum præſtantius quàm album, ac tam denſum ſubſtantia, vt encauſti inſtar videatur ſcribendo idoneum. Ad ſanctum Mauritium, quod olim Agaunum, nunc nobili cœnobio clarum, & vinis ſuis; cùm frumenti parum colligatur, ob vallis ibi anguſtiam, ac præcipitium montis ab auſtro præeminentis; incolarum ſtudium præcipuum in cultu vinearum eſt, ac vinis parandis magna copia, quo & omnem parant victum. In terris Gundes, & Martinadir, quod Octodurum iuxta Sedunos, & Veragros nominat Cæſar in Commentarijs, vinum album ſuperat bonitate rubrum. Vix in Germania reperias locum, vbi nobilius quàm in Seduni collibus creſcat vinum, quod & in alias propinquas terras deuehitur, in Sanen, Vrraniam, & Siebenthal. Conſeruaturq; ad decem, aut viginti etiam annos: eo excepto, quod vulgò Muſcatellũ vocant, propaginatis illuc ex noſtris regionibus vitibus, quod vltra biennium conſeruari nequit. Abundat & circa agrum Leucenſem, quem Thermis foueri calidis diximus, & iuxtà Siders, mira adhuc naturæ varietate: vt aſſerant in omnem ipſam regionem, ob penuriam viuarum aquarum, cùm abundent niualibus, & calidis, magnis admodum impenſis quæque vrbes per aquæductus, ac præcipitia montium eas ſtudent perducere. quare vulgò iactant maiores ſe facere ſumptus deducendis aquis, quàm vineis, ac vinis tanta copia parandis.

Vinorum genera.

S. Maurit.

Gundes, et Martina.

Seduni.

In Montanis Germaniæ, vſque in Vngariam communia.

A Montanis Heluetijs, longo excurſu Germaniæ inferioris, quæ auſterior eſt; plures percurremus regiones admodum frugiferas: Rhetiam inferiorem, Vindeliciam, Stiriam, Sueuiam, Croatiam. Quas diximus ſuprà quadrageſimum ſeptimum gradum, vſque in Pannoniam parallelas regiones, ſcribunt illarum hiſtorici, toto hoc tractu, vbi non aſperæ admodum ſint terræ, nec ſyluestres, aut paludoſæ, non carere aliqua fœcundandis vinis efficacia. Vt in Auſtria, quam Pannoniam vocant ſuperiorem, Vngariam verò inferiorem. Auſtriam deſcribunt terram nobilem, aquis irriguam, vitibus conſitam, agris fœcundam, ac vino adeo abundantem, vt proximæ Bauariæ, Morauiæ, Sleſiæ, Bohemiæ, & Tiennæ vrbi abundè, & cum magno quæſtu ſua vina ſuppeditent. Vinum nobile ponunt in Auſtria iuxtà Danubium, ſub caſtro Ritzendorff, ſicut & Biſembergæ, quod vinum vocatur Biſembergenſe, ac ſecus eandem oram ad Rronburg, Poteſtain, Teben, & Vuittenberg. Scribitur & ſub Calabergh valde præſtans. Bauaria, quæ Romanis Baioaria à Boijs, ac Noricis occupata, longe, lateq; Auſtriam, Stiriam, & Carinthiam in ſe compræhendit, Strabonis tempore deſerta, noſtro verò tempore cultiſſima, magnis vrbibus ſplendida, frumenti maxima copia, ac cerealibus reliquis præ cæteris Germaniæ terris

In Auſtria

In Bauaria.

A ris abundans, & vinorum non minus prouentu, quod cùm gignet austerum, importatis gaudet ex Alsatia, & Franconia, & per Athesim etiam ex Italia. Viennam vsque, quæ Imperialis vrbs, ac munitissimum inter angustias montium, ac vallium propugnaculum, simul atque magno Danubio per mediam incurrente; post suburbia lætissimis aruis, ac pascuis prædita est, & cùm vinearum non admittat vsum, pro imperij tamen celebritate, cunctis naturæ, ac industriæ gratijs abundat, nec vinorum electissimorum caret vndequaque copia. Quin immò ex nauigationibus per ingentem Danubium, à Rheno vsque in totam Germanicam, & in has vlteriores regiones, nullum est tam opulentum vbique rerum emporium, quod maximi Danubij Oenopolijs possit æquari. *Vienna.*

B

Bohemiæ, & Slesiæ fœcunditas.

Ex vlterioribus Germaniæ terris, à sinistra Viennæ, & influentis Danubij, occurrit Bohemia, & sub eadem ferè altitudine à gradu quadragesimo octauo in quinquagesimum primum, coæquæ, ac finitimæ sunt Slesia, in fines vsque Poloniæ Morauia, regiones inclytæ, ac regales. Vbi præcipuè Bohemia pulchro naturæ spectaculo, continuisq; vndique amphitheatri instar circunsepta montibus, qui eam reddunt munitissimam; tota magnis fluminibus irrigua, maximo præ cæteris Albi flumine diluitur, qui ponte apud Pragam regiam viginti quatuor arcuum opere spectabilis, longissimo tandem excursu per Saxoniam in mare Germanicum fertur. Quæ quanquam regio longè à marinis, C mediterranea sit; non vereor tamen quin in corona vndique montium, assiduo reflexu solarium radiorum, non mediocrem concipiat caloris fomitem, vnde pascuis prædita lætissimis, ac pinguibus aruis, omni frugum genere, & Cerealium, præcipuè Tritici, atque hordei abundet in magna copia. Cumq; ad Litomeritium oppidum, scribant Germani scriptores, colles in apricis conspicuos haberi cum vineis suis ac vitibus, ex quibus subausterum colligunt vinum; summam præcipuè laudem obtinent optimæ Ceruisiæ, quæ in Viennam vsque imperialem vrbem vehitur, & exinde per Danubium tùm Rheni vina, tùm Candiæ Maluasias abundè referunt, addunt & in catalogo, Litomeritium fert optimum vinum. Kaconichium optimam Ceruisiam. Laum triticum, & alios fructus, Glatauum optimum caseum. Egra verò nobilis ciuitas promulside D celebris est in totam Germaniam, quæ potio scilicet ex melle coquitur, ac nullibi syncerior, neque salubrior perhibetur. Slesiæ verò regio & ipsa asperis montibus vallatur, syluasq; habet condensas, cumq; à proximis Bohemiæ riguis abundè irroretur, admodum fœcunda fit, Incolæ bibunt Ceruisiam ex tritico factam, aut vinum, quod ex Morauia, atque Vngaria aduehitur, apud Crosnam verò oppidum tellus vinifera, vinum per Oderam fluuium vsque in Poloniam, & in Prussiam trãsmittit, cum Varislauia, quæ Presla hodie dicitur ad Oderæ ripam amplissima. *Slesia.*

In Vngaria, quæ Pannonia antiquis communis fœcunditas.

E VNGARIA, quæ antiquis Pannonia, ad quinquagesimum & vltra gradum, quoniam frigidior est regio, & frigidiores adhuc vltra Danubium terræ, nec oleo, nec vino gaudent. Verùm cùm ponat Ptolemæus Carpatum montem in Sarmatia Europæ; iuniores geographici Sarmatiæ nomine hic intelligunt Vngariam, montem verò appingunt, qui in orientem protensus Vngariam diuidat à Dacia, quæ hodie Transyluania. Cuius vtrinque iuga, cùm metallis, cupro, argento, atque auro abundet; à sinistro potissimùm humero flumina in decliuiorem Daciam his fœcunda diuitijs transmittunt: vnde rectè *Carpatus Mõs inter Vngariam & Daciã.*

Transyl-

Transsyluania, quandiù vnum fuit regnum, Thesaurus Vngariæ dicta est, ex eoq; aurum Vngaricum vulgò æstimatum est probatissimum, quoniam in ipsis montanis natiuum, circà arenas vtplurimùm elicitur fluminum: purum, vt aiunt, synceruMque, nec ignem expertum. Haud secus in Transsyluania magna habetur cunctarum frugum, ac vinorum copia: inter præcipua autem habentur Viennæ adnauigata per Danubium vina, à Franconia, ab Austria, & Bauaria, quorum plena sint oinopolia, ac publico per vrbem præconio venundari solent. Vltra Danubium autem, quæ propriæ sunt Vngariæ terræ vsque ad montem Carpatum; singularem cultum vinearum commemorant Germani historici, ad Sirmium oppidum haberi, ad Budam in conuentu Brauiensi, & Pisiliensi. Sirmium tradunt in via statim, quæ in Italiam contendit, Probi Imper. natale solum, ac vinis clarum. Hinc non longè Brauiensis conuentus, magnæ Vrbis instar vicus multis ornatur vineis, ac Tence vrbe opulentissima. In Pisiliensi verò conuentu, montana quidem regio tota est vitifera, & ob calidas, quibus abundat aquæ, sulphureum fert vinum, hoc est fumosum, & quod facile temulentiam inducit. Quæ fœcunditas & sub Buda insignis habetur: quam (vt refert Georgius Vernherus) Reges Vngariæ ob loci situm, amœnitatem, & opportunitatem regni pro regali sede habuère. Cuius ager tanta abundat vi calidarum aquarum (quas nos in balneis fusè recensuimus) vt cùm multæ earum sint scatebræ ac temperatæ plus aut minus qualitatis; quædam inter alias sint impensè feruentes, vt nec tactu tolerabiles sint, nisi frigida, quæ eodem vestigio emanat, attemperetur. Ex quibus manifestum rursus habemus argumẽtum, ex vino, quod dictum est sulphureum; quòd terræ, quæ mineris scatent calidis, & sulphurulentis aquis; idoneum præbent fomitem vitibus, vnde vegetalem concipiunt spiritum gignendis vinis etiam generosis, & in regionibus eiusmodi quantumuis frigidis.

Viennæ. *Sirmij.* *Sub Buda.*

In Transsyluania, quæ Romanis Dacia, frugalitas.

INSIGNES verò, ac dignæ videntur historiæ Transsyluaniæ dotes. quæ à finibus Vngariæ ab occidente, orientali verò situ Moldauia ad extremam vsque Ponti Euxini littora terminatur. & quanquam primùm aspera montibus, ac syluosa (vnde post Vngariæ fines Transsyluania videtur dicta) sub amplissimo postea Danubij excursu, tota campestris, & intersepta magnis fluuijs, à quadragesimotertio in quinquagesimum gradum protéditur. Terra antiqua, ac potens armis, auro ditissima, argento, cupro, atque sulphure cum aquis calidis medicatis, ac salis purissimi montibus; & cùm minus omni genere frugũ, ac cerealium, tritico potissimùm abundans, & non vinorum mediocri prouentu spectabilis. Dacia Romanis dicta, ac diu exercitata bellis in expeditionibus vltra Pontum, & Asiam, præclaris adhuc in ea constat monumentis ac titulis, Traiani, Antonini, Seueri, ac cõstitutis colonijs legitur, DIVO SEVERO PIO, COLONIA Vlpia Traiana Aug. DACIAE Zarmis, & aliæ similes. Quas nobili historia Georgius Reicherdorff Secretarius Regius, ac multa fide, ac peritia, qui diu totam regionem peruagatus, inuentam populosissimam, præter innumera oppida, septem principales commemorat habere vrbes, Cibinum, quę metropolis est, vulgò Hermenstat, agro diues, ac munitissima, florens. Bistricium, seu Noen quasi noua ciuitas. Segesuuaria, aliàs Schespurg. Megies, Meduuisch, Zabesus Millenbach. Colasuaria Clausenburg, & Brassauoia inter primarias, quæ & Cronenstat, seu Corona nuncupatur. Septem prætereà tradit in ea esse ingentes montes, quæ munimenta præcipuè præstant regioni fortissima, ac magnos amnes, qui ex eisdem montanis aureas ducunt glebas pretiosas. Quæ breuiter eo diligentiùs recensenda esse putaui, quòd nostris

Fines. *Nobilitas* *Coloniæ vrbes.* *Mõtes, ac flumina aurifera.*

A nostris potissimùm diebus excitata in his strenuis populis bellica virtus, iam sub Duce Sigismundo Battorio, Transyluano felicissi. multis abhinc biennium narratis bellis contra finitimos Turcas, ac gloriosis obtentis diuina ope victorijs, in communibus votis est Christianæ Reipublicæ, vt succenturiatis cum eo aliorum principum copijs, immanis tyrannus sit breui ex Europæ finibus, vel inter Scythas suos expellendus. Et præterea, si non obstante aliqua cœli eius asperitate, regionem alioqui referunt geographi, & cerealibus, & vino satis vberem; hinc optimum rursus nactus videor argumentum, quòd nullis vbicunque terris diuina dispositio auara, nec parca suis impartiendis gratijs extiterit. Immo si quæ regiones vel sub nimio æstu, vel algore minus idoneæ videantur, in quibus communes alijs influant gratiæ; & id dignum contemplatione est, ac diuina laude, vt, ineffabili quanquam ordine, prouisum illis diuina dispensatione videamus, vnde sibi supplementa quæque elargita sentiant. Id multis iam exemplis prænarratis demonstratum est: planè verò in hac regione constare videtur, quæ quanquam sub V. climate, non paucis parallela sit regionibus frugiferis, circà Rhenum, & extremas Galliæ, & Hispaniæ partes; suæ tamen cuique parti sunt dispositiones ad fœcunditatem. nec vereor asserere, quin præcipuæ in hac nobili regione causæ sint, vt, cùm hæc tellus tot adeo sit generosa metallis, & auro, vt asserant aliquando ijdem præclari auctores ex his montanis glebas auri purissimi, nucis auellanæ magnitudine; vel etiam semunciæ pondere erutas, & arenas passim campestres, ac fluminum inueniri aureas; eo non dubiè naturali ac subterraneo fomite, & calore tot nobilium terrestrium rerum, consentaneum rationi sit, vegetari seminum, ac radicum virtutes, & ipsarum vitium vegetalem spiritum, vnde specialem acquirant fœcunditatem. Præcipuè verò vegetales virtutes fœcundari, vbi humanæ industriæ non careant studio: cuius efficaciam iam multa confirmant vtilissimarum frugum genera, quæ in externis regionibus olim genuinas, adlatas non minus in longinquas terras, auxilio artis adiuta, & quasi coacta natura propagatas videmus, ac perfectissimos præbere fructus. Peculiarem ergo agrorum, ac vinearum in Transyluania fœcunditatem commemorant ijdem auctores, sub Cibino metropoli celeberrima, quæ & Hermexstat, in planicie amœnissima, ac agris, incurrentibusq; riguis frugifera, ciuili incola, ac magistratu regitur prudentiss. Haud longè mons Sancti Michaelis, cum arce, bellorum tempore munitissima, fertili admodum agro, ac vinetis, diuersarumq; frugum fœcundo. Post Cibiricum Corona, Cronestat, & à præcurrente riuo Pressouia, tellus vberrima frumento, reliquisq; cerealibus, ac vini prouentu diues, quanquam subausterum plerunque gignit. In qua & Vicus Burcia, collibus cincta, ac dirempta à Ciculis amne blandissimo, vt planè spectaculum præbeat amœnissimi viridarij. Sub Megiensi ciuitate, quæ Meduuisch, crescit vinum in magna copia, quamobrem vinifera regio nuncupatur, alijsq; ad vitam rebus abundat necessarijs, cum multo quæstu. In Moldauia regione orientali, vinum quoque gignitur rubeum, ac densum, Mangiauerræ nostrati adsimile, & quod admodũ tentat caput. Bistricia, quæ vulgò Nosen, noua ciuitas, in amplissimæ vallis planicie posita, vitiferos vtrinque habet colles, ac amne per medium dirimitur, qui in Zamosium subinde coniungitur, ac frugiferos admodum reddit agros, ac vineata. Colosbaria Clausenburg, in molli similiter planicie sita, ac collibus munita viniferis, clara altero Traiani encomio super portam Pontinam inciso marmore, PRO SAL. IMP. ANTONINI, & M. Aurelij Cæsar. municipio. In Kychelleuuar egregia vinearum promontoria, & vinorum optimorum, aliarumq; rerum magna copia. Nec longè à Colosuuaria Chrysus excurrit amnis, sic dictus, Strabone teste lib. XII. quia præceps intimas valles aureas conducit glebas in multa copia, inhospita verò cùm sint loca, cõmuniter accolæ vsu,

Frugalitatis causæ.

Ex naturali fomite terrestriũ rerum.

Ab humana industria.

Cibini.

S. Michaelis.

Burciæ.

In Megiẽ.

Moldauiæ

Bistriciæ.

Colosuuariæ.

Kacbiller.

Chrysus flu.

læ vſu, ac quæſtu pecorum, piſciumq; affluentium victum quæritant. A Coloſuaria Thordam vſque arduo, ac ſaxoſo colle edita valde opulenta, vt taceam quàm celebrem nominent diuerſis vndique mercibus, pecorumq; ac iumentorum quæſtibus diuitem, & optimorum vinorum feracem prædicant. De Alba Iulia cognominata vrbe vetuſtiſſima, & quæ inter illas Septem vrbes Epiſcopali illuſtris eſt ſede, de ſitu eius munitiſſimo, monumentis antiquis, deq; agri eius fœcunditate ingens eſſet volumen. Concludit tandem idem Georgius Reycherdorffeus nobilis Secretarius. Terra in totum natura ſui, auri, argenti, vini, frumenti, pecorumq; ac fontium, magnorum fluminum, ac omnium denique rerum quæ ad vitæ vſum, atque cultum pertinent ditiſſima, vt non temerè à maioribus Tranſyluania regni Vngariæ theſaurus nuncupata ſit.

Thordæ.

Alba Iulia.

Poloniæ Regni, Lituaniæ, Prußiæ, & vlteriorum regionum communia.

SPLENDET nunc omni virtute, quamquam ſub cœlo cadit boreali, Poloniæ regnum, & quas cum illa compræhenſas legimus vlteriores ad polum regiones, Lithuania, Pomeriana, Dania, Pruſſia, ſuis quæque ſplendent naturæ gratijs. Sub Rege præſertim Sereniſs. Sigiſmundo pacatiſſimis populis, catholica religione ornatis, & militiæ non minus, quàm domi, ac bonarum artium ſtudio claris. Colligitur ex hiſtorijs, ac Strabone, cùm anteà Polonia eſſet Sarmatiæ pars, dictam fuiſſe quaſi planam, quia tota campeſtris, ac plana eſt, virentibus ſyluis venatui idoneis diſtincta, ac fœcundis colliculis conſpicua. Mineris ditiſſima, auro cupro, argento, plumbo, ac ſale tam foſſili, quàm ex decoctione è ſalitis puteis, vt nullum in toto regno ſit vberius vectigal. Sub frigido autem cœlo, cùm naturali vino careat, atque oleo, ſatis horum defectum compenſat communis reliquarum frugum, ac cerealium prouentus, tritici atque hordei abundè has ſupplent Mella, ac cera, cum ampliſſimis pecorum armentis, aſſiduo aucupio, piſcatu, ex magnis fluminibus, ac Rudyo præſertim amne à montanis vſque Bohemiæ nauigabili, qui totam ambit Craccouiam regiam vrbem, ac omnem ex magna Germania commeatum, ac merces, & vinum à Rheno, ſicut & complura alia flumina abundè conuehunt. Quæ regionem reddunt vberrimam. Vrbemq; ipſam magnificè adornant, florentem ſtudijs, & quales fama iactat, ac videmus hic in vrbe Roma Polonos, nobilem nationem, Vrbanis moribus præditam, comitem in hoſpites, & quæ tam ſcientijs, quàm armis ſtrenuam impendent operam. Cùm verò ad culturam agrorum, ac vinearum more Italico excitati ſint, ac vina ex apricis collibus didicerint Clareta conficere, vel aliqua ex parte in defruti ſubſtantiam igne decoquere, vel in æſtuarijs vaſa exponere, vnde minus auſtera, ſuauioraq; reddant; ex communi tamen vſu optimæ Ceruiſiæ, ac ingenti copia è Rheno vinis contenti ſunt. Potiſſimùm verò ex prouentu mellis incomparabili, cùm arbores omnes, ac ſyluæ excultæ apibus vberrima ſponte deſtillant mella, vt non alijs opus ſit aluearijs. Vnde finitimæ quoque regiones Pruſſia ab occidente, Lithuania, & Liuonia ab aquilone, Moſcouitæ, ac Sarmatæ, ab vſque Tanai amne, qui cum Mæotide palude eſt Europæ finis; cunctarum fermè rerum ad vitam commeatum, ex vberrimis Poloniæ emporijs abundè petant.

Moſcouiæ

Moscouiæ, & Sarmatiæ vsque ad mare boreale, quis vini sit vsus.

ORIENTALIOR, ac inter minus boreales Moscouia est, regio amplissima, sic dicta à Mosca Metropoli, quæ vltrà Transyluaniam in Pontum, & suprà Poloniæ fines ad sexagesimum ferè gradum altitudinis protenditur. Plana vbique ponitur, nec admodum montuosa, sed nemorosa & palustris, & quæ difficiles propterea ab externis nationibus habet accessus. Populosa admodum, ac gens bello ferox, & in religione Græcæ Ecclesiæ seruans cultum, in Venerem prona, ac bibacissima, & cùm Ceruisia vtantur in potu, vel aduectis à transmarinis regionibus vinis, vulgus aquam potat. Ager enim satis ferax, præter quàm vini, & olei: pœna ex decretis publicis imposita, ne inebrientur, nisi quando bis, aut ter conceditur. Vidimus quidem Moscouitas hic Romæ legatos ad Gregorium XIII. Pontif. qui dum nostratia vina, Græca, ac Lachrymam quasi aspernarentur, Aquæ vitis tamen quotidie exantlabant magnas amphoras. Nec dubium, quin suæ cuique regioni destinatæ sunt gratiæ: nam si danda fides historijs est, Russia, quæ orientali situ ad Moscouiam attinet, & supernè cum Poloniæ regno, & Pruthenia dicta est: terra (vt tradunt fertilis, ac cerealium in primis, Tritici, ac mellis feracissima est. Nam agro parum culto, atque ex arato, frumentoq; seminato, tribus annis sponte frumentum germinat, ex decidentibus scilicet per messem granulis. Pascuis verò, & alendis armentis, ac pecori pinguissimas, vt præfectum fœnum tribus diebus regerminet, cum mellifluis herbis, ac salubrium florum tanta virtute, atque innumerabili apum sobole; vt mellis immensam copiam non modò in aluearijs producant, & in truncis arborum; sed & cellas quoque in rupibus, ac terræ cauernis distendant. Vt cogantur ruricolæ, quod maius est; aduolantia interdum noua apum examina, fustibus, ac ventilabris exterminare, vel submergere in aquas, ne adultos turbent fœtus. Sed vnde tam vegetalis virtus in illis floribus, quam non videmus in terris felicioribus, nec in Italia, nec in Hispania? Ita reor, peculiarem aliquam eius cœli stellam esse in causa specialis eius fœcunditatis. quemadmodum & peculiare sydus in Hispania putandum, quæ Mel gignat optimum, si non tanta copia. Et è contra, Nullum eadem tellus producit vinum: sed electissimam vicatim conficiunt Ceruisiam; viniq; copiam ex Vngaria, Moldauia, ac Valachia sibi abundè suppeditant, & cùm Moldauia, & Massouia, & item Lithuania inferior supra quinquagesimum gradum parallelæ sint regiones, nulli tamen eadem fœcunditas, & Lithuania infœcunda.

Russiæ fertilitas. *Mellis admiranda copia.* *Speciales syderum virtutes.* *Moldauiæ & Lithuania.*

Sub extremis secus mare Germanicum Regionibus.

EX tot varijs exemplis, & sub diuerso cœlo regionibus, planè arguitur, quòd Natura, seu maior illa prouidentia nulla in parte defuit suas amplificare gratias, etiam in extremis algoribus. Quicquid antiquis proditum est, has partes esse inhabitabiles, & desertas, sicut & non dari Antipodas creditum est, nec extrà Columnas Herculis, sic vocatas fuisse vnquam Oceanum nauigabile. in his quidem iam certi sumus, falsò derogatum fuisse diuinæ potentiæ, quæ altissimo consilio perfecit, dispensauitq; cunctis partibus sui admirabilis opificij perfectionem: quibus tamen modis, aut quo concursu suarum reconditarum causarum, non est humanæ facultatis intimè penetrare, nisi cum summo vate de arcanis eiusmodi rerum principijs protestemur,

Tres erroneæ antiq. opin.

—— *non est causa docendi, Dum stet opus causæ.*

Virgil. de Aetna.

Quando compertum est vniuersam terram esse habitabilem. nec condecens fuisse videtur diuinæ prouidentiæ, nec humanæ coniecturæ consentaneum sit, Quinq; tenerent cœlum Zonæ, ex quinq; mundi partitionibus, duas tantùm fecisse habitabiles, tres inanes, ac inhospitas reliquisse. Inertis id nimium archetypi vitium. Quinimmo semper manebit id æternæ famæ preconiũ Regis Catholici PLVS VLTRA. quãdo mare extrà Columnas Herculis, & vndiq; adnauigatũ, ac ceù nouus mundus inuentus: & vbi æstuat tellus sub Zona Torrida, & vbi alget sub vtrinq; polis; nulla in parte prouidens natura humanos respuit incolas, quãquam plus hic, alibi minus excultis moribus. Immo id magis equidem existimo admirandũ, quòd vbi terræ humana æstimatione visæ sunt minimè ad vitam idoneæ; ille ipse coegisse quodammodo videtur cœlũ, & elemẽta, vt ne communibus suis gratijs destitutæ essent. ac suprà humanam coniecturã, miro ordine ægit (quod negauerit felicioribus terris) vt illas peculiari aliquo munere, aut thesauro ditauerit. Quodcumque sit de extremis sub polo hyperboreis iudicium, quæ pluri ex parte incognitæ sunt regiones; si commentum obseruemus inferiorum graduum circà polum (vt noui Cosmographi demonstrant) alteram facerent Europam. Satis hoc iudicium confirmant, quæ à Sarmatico, & superiùs à Baltico mari, citrà septuagesimum gradum computantur regiones celebres, Dania, Suecia, Noruegia, Gothlandia, Finlandiæ; quarum immensam magnitudinem videtur Plinius ceù alterum terrarum orbem reputasse. Quæ omnes ciuiles sunt nationes, & quamquam longè hinc ab fine à Metropoli omnium Ecclesiarum matre, aliquam tamen seruant religionis cultum, sub certis Regibus viuentes, bello, & armis, & studijs scientiarum satis deditæ, & cùm aliquam exerceant agrorum culturam, cerealium præsertim, ac frugalium plantarum ad conficiendas ceruisiam; vinorum quoque ob externis nauigationibus abundant copia. Harum inter primas Cimbrica proditur Cherrenosus Ptolemæo, quæ inter mare Sarmaticum sub polo ad septuagesimum vsque ceù altera Italia protenditur gradum, & illi adnexa, aut eius pars Dania: quæ non dubiè apud Plinium dicta fuit Seandinauia, eamq; immensæ magnitudinis, & quam ceù alterum terrarum orbem, gentes quingentis pagis incoleret, libro IIII. cap. XIII. Posteris verò dicta fuit Dania, quasi amœna regio, Laudensi Archiepiscopatu, ac innumeris insulis intercurrentibus vndique marinis fluctibus intercepta. Quas inter alludit ad antiquum nomem Scania, Episcopalis quoque Metropolis; quæ & Scandania, & Dainemarch dicta legitur, quasi princeps Daniæ, & Sconda Marchia: sed mansit illi Scandriæ matrem à pulchritudine, pro maris, ac terræ benignitate, & quæ multis Ecclesijs, ac vberrimis circundata sit Insulis. Noruegia sub gradu sexagesimo octauo, quamquam mare Scyllæ, & Carybdis instar voraginosum, & montuosa, iugis perpetua niue obductis; in ea tamen ciuitates commemorantur nobiles, castra, & oppida munitissima, Bergensis Episcopalis, & emporia plura amplissima. Opulenta præcipuè innumeris armentis, ac piscationibus. & cùm terra non admodum frugibus fœcunda sit, nec quæ potibus conficiendis sufficiant; tostas mercatores inuehunt fruges ceruisijs conficiendis idoneas, easq; commutant cum piscibus aridis, quibus onustis nauibus immensum quotannis faciunt apparatum, distribuuntq; opportunis nauigationibus in omnes Europæ terras. Ex Noruegia in Sueciã excelsis, ac asperrimis montibus perpetuò niuosis transitus fit: regio & ipsa amplissima, ac inter Aquilonares fertilissima, humanioribus, ac hospitalibus, vt scribunt, gentibus. In qua Stoccholmia Metropolis ceù altera in paludibus Venetiæ, quo situ sortita est nomen, fortissimis fulchris acernis fundata, ac summo cultu ornata. Et Vpsala est Archiepiscopali dignitate prædita, Olao Magno nostra hac ætate Archiepiscopo, quem hic Romæ nouimus Iulio III. Pontif. Latinis litteris, & historia de rebus Septentrionalium terra-

Terra vbique habitabilis, & frugalis. — *Plin. li. 4. cap. 14.* — *Cimbrica Cherronesus.* — *Dania.* — *Scandaniæ* — *Noruegiæ* — *Sueciæ.* — *Stoccbol.* — *Vpsale.*

A B C D E

A terrarum valde eruditum, ex cuius relatis, ac scriptis multa de his regionibus accepimus. Sueciam florentem esse armis, nec bonarum artium ignaram, agris admodum frugalibus, & melle potissimùm opimis: nec non metallis diuitem, argenti, æris, plumbi, ferri, ac numerosis armentis. Ex piscibus verò, ex fluminibus, lacubus, ac marinis immensos habere prouentus, ac vectigalia ditissima, permutationemq; ex eis exercent mercibus omnis generis, copiosissimùmq; inter alia capiunt vinorum vndecumque, simul atque ceruisiarum commeatum. Ab oriente his est Gothlandia regio, vnde Gothorum dimanauit illuuies in omnem Europam: sic dicta, quasi terra bona, ob frugalitatem, tritico præcipuè, melle, & lacte, quibus victitant, vini alioqui habent non paucum copiam à Rheno, & ab Hispania. Eandem conditionem sequuntur

Gothlãdia

B vicinæ aliæ Insulæ Finlandia, & Islandia: quæ solo pecorum pastu, ac multa captura piscium victum quæritant, & preciosarum pellium mercatura. Ad has ergo extremas etiam Borealium descriptiones progressi sumus, vnde planè constaret, quòd quicquid antiquitas somniauerit sub Hyperboreis terras esse inhabitabiles (facessat hinc omnis humana ratio ad maiorem Dei gloriam in operibus suis) peculiares narrant obtinere cœli, & naturæ gratias, vnde nec nostris, nec felicioribus alijs inuideant terris. Taceo quòd minimè omnium fuerint vnquam bellis, aut direptionibus lacessitæ, vitamq; procul à curis ducant beatam. Nam frumentaceorum vice, vini, & olæi, quibus hæ carere frugibus regiones dictæ sunt; satis amplas, ac maiores adhuc videntur obtinuisse compensationes. Relinquo numerosa iumentorum, ac pecorum armenta, Lacticiniorum, carnium, & Mellis vbertatem, & quòd monstruosa, quæ à nobis in

Finlandia & Islãdia

In Hyperboreis.

Boreales quib. abundent rebus

C illis marinis æstimantur certarum genera, & vastas Balenas, alioqui abundè suppeditent, & saginæ, & olæi incomparabilem copiam, & cum his piscium reliquorum in esculentis infinitam multitudinem, & quos exicant æstu, ac fumo, onerariasq; naues illis onustas videmus in vniuersam transmittere Europam. Cunctis præter hæc exuberant preciosissimis rebus, quæ à cæteris alijs nationibus in totum terrarum orbem expetuntur, ad ornamenta etiam regum. Metallis omnis generis, & auro, quorum in contemptum refugiunt interdum aratro ingentes moles, quoniam (vt scribit Archiepiscopus Gothus) minus fœcundas cerealium reddant terras. cupro abundant, ferro, & Magnete, quam Calamitam vocant cum attrahendi ferrum virtute admirabili, argẽto, plumbo,

Metallis, & auro.

D & Stanno. Sola Prussia, & Suecia piscantur in suis littoribus preciosissimam Electrum, quod cæteris nationibus, ac regibus in comparatione habetur cum auro, & in delicijs reginarum. Immo pellium animalium preciosarum, quarum quis minimum reputabit prouentum, thesaurum congerunt inæstimabilem. quarum præcipuè exercent diuitias Liuonia, Pomeriana, Dania, Lithuania, ingẽtes (vt diximus) regiones, commutãtq; cum suis mercibus nostrates æquo censu cũ auro, ac precio gẽmarum. Nobiliores habent Lynceas, & Lupi ceruarij, Gricias, & orbiculatis distinetas maculis. Martores tres species, nobilissimas, Sebellines dilucidas, pilo tenui, ac maioris meriti splendidas, cum pilorum nigritia, & densitate. Hermellinas candore, æstimant, Mustelinas pelliculas fuscas, sub gula candicantes, pulcherrimas verò densis maculis, vniformi ordine, vegeto splen-

Electri natura.

Preciosarũ pelliũ mercatura

Pelliũ genera.

E dore. Adhuc Venetijs varias exinde adlatas concinnant pelles preciosas, quas appellant Dossi, Varij, ac Piroli. Quapropter & quis dubitet has nationes, cum tantis affluant diuitijs, vt asperitatem illam cœli tolerãt pro consuetudine, ita metallis carere debeant delicijs? Immò facile putandum, quòd si auri quoque pondere importata vndecunque illis vina coëmerent, commutarentq; preciosis rebus, vel minimam tanti thesauri impenderent partem. Habent verò illæ gentes præsertim Gothicæ (vt iidem notant scriptores) vinũ in maximis delicijs, consueuisseq; festiuis plerumque diebus, tantam vini in suis symposijs exan-

Diuitiæ inæstabiles

clare copiam, vt nec tantundem moderato quotidie vſu in vnam ſeptimanam abſumerent.

A

Saxoniæ in vino, & potu cenſura.

SAXONIAM, quæ in alta Germania littoralis eſt à finibus Daniæ, vſque ad Albis fauces, magni amnis, cum multis adiacentibus Inſulis; Germani hiſtorici regionem ponunt aſperam, gentemq́; ferocem, & indomitam, vt vix vllo tempore ſuſcepti dominij ſeruauerint fidem, neque à perfidia religionis, immò idolatriæ auerti potuerint. Quare & terram diu habuiſſe incultam, tritico, atque hordeo fœcundam, ex quibus planè conficiant albiſſimum, ſed vino præcipuè gignendo, vltrà quinquageſimumquintũ gradum infauſtam. Nihilominus ab illo ſummo diſpenſatore rerum, maximis compenſata eſt diuitijs, opulentiſſimos enim habent metallorum fodinas, argenti potiſſimùm atque æris, necnon plumbi nigri, & auri, bituminis, atque ſalinis puteis, ex quibus ſalem coquunt albiſſimum in cortinis plumbeis, quo diſtribuendo finitimis vndique regionibus, quæſtum capiunt inæſtimabilem, commutantq́; cum externis mercibus, ac vinis omnis generis. Vnde & ampliſſimas habent vrbes, cum innumeris paſſim oppidis, caſtris, ac paſcuis, magniſq́; fluminibus, quare perpetuas inter ſe, & à Vicina Dania, ac Inſulanis populis exercent contentiones. Et cùm à Carolo Magno in formam regni, & ad Chriſtianum cultum fuerint redactæ, Eccleſijs Epiſcopalibus, ac ingentibus præbendis fuerint dicatæ, ſtudijs, & armis deditæ; ad hæc vſque tempora, ſub Imperiali poteſtate degunt. Mirùm verò, quod ijdem aſſerunt ſcriptores, vt cùm vini, ac Ceruiſiæ ſint bibaciſſimi, non modò immoderatè bibant phialis, aut crateris appoſitis; ſed & ingentes ſtatuunt in medium mulctras, ac cantharos, coguntq́; conuiuas ad bibendum, continuantq́; dies, ac noctes in ebrietatem, ac vomitum, propoſitiſq́; interdum præmijs, qui reliquos bibendo ſuperent, in maiorem victoriæ palmam, hos certatim floribus, ac ſertis in communem applauſum coronant. Quorum arguendis vitijs acerrimi ſunt qui bene ſentiunt Germani ſcriptores, aperteq́; condolent hanc morum corruptelam ab eis in vniuerſam Germaniam irrepſiſſe, & qui pro inueterato ipſis vitio, dum ſic libertatem animi iactant, & ex aduerſo ſobrietatem, & modeſtiam, perinde illiberalem damnant, de verbis ad verbera, in gloriam ducunt omnem temeritatem. Quos inter (vt proximè accepi) Princeps quidam ex ea gente, quem non nominauerim, exacturus feudi cenſum à ſibi confœderato regulo decem ſcutatorum millia, ijsq́; depoſiti loco propoſitis in Sympoſio, ac bibendo ſuperatus, luſit, remiſitq́; inclyto bibitori anuum feudum. Quo improperio quid ijdem ingenuo ſubcenſeant ſcriptori, & non potius confundantur, inexcuſabilemq́; arguant conſuetudinem? Nec mirum qui & de religione malè ſentiant.

Saxonum Sympoſia.

C

Temeritas in Sympoſijs.

D

Flandriæ regionis amœnitas, & quis Antuerpiæ vini vſus.

AD humaniores vt redeamus regiones, illuſtris admodum & cœli, & naturæ dotibus, & nobilitate hominum generoſa eſt Flandria, poſteris ſic dicta, poſt Flandeberti Galliæ Regis dominatum, ac à Cæſare primùm Gallia Belgica nuncupata, quæ à finibus Arduennæ ſyluæ à Caleſio maritimo oppido, in Rhenum amnem, & Scaldim circumſcribitur; hoc nomine potius amat Belgæ nuncupari, quàm Flandri. Quam ille de bello Gallico deſcribit ſuo tempore nemoroſam, ſtagnis obſitam, ac incultam, reſectiſq́; eo bello ſyluis, lacuniſq́; exiccatis, ſicq́; incolis ad humaniores mores inſtructis, ac paulatim bonis artibus introductis: hodie munitiſſimis, ac magnis exculta vrbibus, populoſa

Belgæ, ſeu Flandri. Lib. v.

E

loſa oppidis, caſtris, ac pagis innumeris, planicie quaſi per totum expatiatur ampliſſima. Fontibus verò, ac fluminibus quaque verſus irrigua, virentibus paſſim, ac floridis ſplendet campis, cultis, ac paſcuis pinguiſſimis. Ob quam ſitus humilitatem, cùm ab incumbente supernè mari, ab Olanda in conſpectu, ac Friſia frequentibus obnoxia ſit inundationibus, quæ maritima perſæpè occupant loca; præ nimio terrarum humore, non adeò frumento, nec vino abundare traditur, quàm paſcuis, ac numeroſis armentis, quorum præcipuum, ac ingens hæc regio habet peculium. Ob commodam verò ab omni regione occidentali nauigationem, & cum excurrente ſimul longè ſecus feliciſſimo Rheno, qui eam diſterminat à Germania; munimentum vtrinque recipit, & commeatum vinorum, & omnium bonorum, ac tanto prouētu, vt in vicinas Galliæ partes, quæ non ſatis vino abundant, in Olandam, ac Friſiam, & in totam Angliam, ac Scotiam, vinorum Rhenenſium magnam impertiat copiam. Quorum ſatis quidem à dextera, quà Rhenus longiſſimè alluit, ac fœcundat Germaniam fecimus compendiariam cenſuram: nunc verò ad hanc ſiniſtram oram, non minus fœcundam, & quæ ad Galliam pertinet deſcendemus. Pulchro contemplanti ſpectaculo, tùm à vario excurſu, quem ab eodem monte Addula hinc habet Rodanus per illam inferiorem Galliæ partem in mediterraneum mare; hinc verò è diuerſo Rhenus in Germaniam influit; tùm etiam ex nobilium multarũ vrbium ſplendore, ac viniferorum collium vbertate, quæ ab Alſatia vſque ſub quinquageſimo gradu ipſum adornant, Baſilea, Argentina, Landoia, Spira, Vormacia, Maguncia, Confluentia, Colonia, cum innumeris paſsim caſtris, ac pagis viniferis, vſque ad quinquageſimum gradum, vbi feliciſsimus fluuius amplificatis faucibus mediam, & quaſi mari ac terra circumuallatam recipit Antuerpiam, quæ ſola vrbs digniſſimam præbet hiſtoriæ materiam. Quippe ſint Galliæ vrbes ſplendidæ, & admirabile Parrhiſium: ſit vnicum Italia cunctarum vrbium, ac nationum theatrum; dum vnius Antuerpiæ mente concipio incomparabiles dotes, ſitum, ac munimenta naturæ, magnitudinem, & quę innumerabilem habet populum, acceſſumq; vndecunque terrarum, ac nationum, vbertatem cunctarum rerum, & opulentiam inæſtimabilem, ſcientijs, ac cunctarum bonarum artium florentem; meritò hanc vrbem, ſi non caput, in capite dixerim, ac totius Europæ coronam.. Verùm quæ ad meas pertinent partes, ad hocq; phyſiologiæ ſtudium, & in quibus ſummas peritiſsimis viris ex Belgica regione, ac de frugalibus rebus, ac plantis optimè meritis in toto orbe terrarum, debemus gratias; nunquam ſatis laudabile exiſtimo, quòd in tota Europa non tot adeo excultos hortos habeamus, quot Antuerpiæ accipimus, deq; frugum quarumcunque generibus peritiſsimos ex eorum ſchola legimus auctores. Vel vnius Remberti Dodonæi Mechlinienſis Medici eruditiſsimi (cuius piè recolo dignam memoriam) ſcripta erunt toto orbe, & in omne æuum illuſtria: qui ita cumulatè, aptè, diſtinctè de omni genere ſtirpium conſcripſit commentarios, vt heminem exiſtimem, qui poſthac vberiora ſtudia ſit deſideraturus. Sed quid vinorum, aut aliarum frugum copiam in hac amœniſsima regione deſideramus, quando ad ipſam Flandriæ metropolim ex omni orbis terrarum parte omnis generis merces, ac vinorum, cunctarumq; rerum neceſſariarum ad vitam importari ſit notiſsimum? Immò narrant fidedigni mercatores, & qui me nunc perhumaniter inuiſerunt Antuerpienſes, maiorem quotannis Antuerpiæ vini copiam abſumi, quàm in vrbe Roma, vel maioribus Italiæ vrbibus: ob frequentiſſimum non mirum, ex omni natione in eam conuentum, præſertim quia aſſueti vulgò Rhenanis vini pluri ex parte tenuibus, præter Hiſpanica quædam, & ex Galliæ terris generoſa, vix vlla attemperant aqua, ſed mera bibunt. Conſtat verò, vt cùm adnauigatis vndecunque vinis, non ſolùm ex Hiſpania, & Gallia, ſed ex Candia vſque Maluaſias habeant magna copia,

Antuerpiæ fœcunditas.

De frugibus, & plãtis ſtudia.

Remberti Dodonæi.

Antuerpiæ vinorũ copia.

pia; quæ ex Rheni patrijs collibus vina colunt, non vrbibus tantùm suis, ac vicinis populis communicant, Picardis, & vlterius Normannis; sed in Angliam vsque, & in Hyperboreas abundè suppeditant terras. Narrant certis annis tantam fuisse circa Rheni cursum vinorum fœcunditatem (quod obseruatum est Anno M. D. LXXXII.) vt cùm non sufficerent vasa ordinaria ad tantam recondendam copiam (dictù vix credibile) euersis in amnem inueteratis vinis, eadem dolia sufficerentur ad vsum. Præcipuam autem fœcunditatis, & bonitatis vinorum laudem asserunt in Alsatia, quæ quanquam regio à sinistra Rheni ad Galliæ attinet fines, vsque ad Lothoringiam, quam Loreni Ducatum vocant, sub Germaniæ tamen, ac Imperij ditione compræhenditur. Tellus aprica, ac piana, lenibusq; ad Rhenum vsque colliculis conspicua, ijsq; cum tanto vinorum prouentu, vt super fumo diu, & in æstuarijs retenta, eam acquirant vetustate crassiciem, vt potari per se non possint, nisi diu agitata immissis scopis, aut virgis dissoluantur, vel eliquata per aquam calidam fiant potui idonea. Quo vsu crassa quoque dum legimus, ac languida fuisse antiquis vina, quæ similiter per aquam calidam essent dissoluenda; ex hac ignoratione facile quidam debebant recedere, qui pertinaciter persuadere laborant, quòd veteres biberent calidum: Quo vinorum genere crassissimo abundare testantur cunctas in Alsatia, & secus Rhenum vrbes, ac tanta copia, quod maius est, vt quotannis partim vectura curruum, & partim nauigatione in vicinas regiones conuehantur, in Heluetios, Sueciam, Bauariam, Lothoringiam, & inferiorem Germaniam, & quandoq; etiam in Angliam. Immo asserunt ijdem historici, quòd in tota Germania regio non est, quæ frumenti, ac vini copia, necnon pascuorum, & cunctorum cerealium prouentu Alsatiæ, & suarum vrbium fœcunditati possit æquari. Quas inter, vbi Rhenus lacum Constantiensem elapsus, ac alijs auctus fluminibus, iam nauigabilis magnam incipit expatiari planiciem. Basilea in ipso amne occurrit, regia scilicet & inclyta ciuitas, aëre, ac solo saluberrimo, agris verò & eisdem montanis collibus frumento, ac vino feracissimis, nobilissimum verò, ac pretiosum; quod è montanis oppidis Basilienses Kangenuum appellant. Cum his & Sungoia ciuitas etiam Imperialis fœcundissima, ac Mulnhasen munitissimum oppidum, in quo studium præcipuum est, circa frumenti, ac vini culturam celeberrimi. In Alsatiæ item finibus Colmaria est, quã multi in Rhenum concurrunt rigui, redduntq; agrum ipsum vberiorem, cerealibus, omni frugum copia, ac vinorum generibus, in apricis præsertim locis, ac castris, cum multo quæstu, ac laude. Hinc vicina Vrbs Selenstadium, quæ Alsatiam disterminat à Lotharingia, fœcunda admodum frumento, cerealibus, & optimis vinis. Celebri situ in sinistra quoque Rheni Argentina est, quocunque nomine, & Argentoratum dictum, vbertate, vt cunctis quoque bonis inter omnes Rheni ciuitates opulentissima: felici solo, oleribus quoque gignendis, vt annuarium ex hortalitijs rebus habeat quæstum ingentem, quas & venales in vicinas Germaniæ partes aut curru, aut adnauigatas transmittunt. Non longè in ora item Rheni Landoia tam agris, quàm vineis, ac pascuis vberrima, quibus studijs dediti ciues, vinum similiter in vicinas deducunt regiones, vsque in Angliam: quod pro generis excellentia Rhenense ipsi aduenæ appellant. Nec minus fœcundus ager, qui inter Spiram ciuitatem & occiduos interest montes, vinis præsertim rubris, & frumento diues, & præter hæc innumerabilem producens amygdalarum syluas, quæ cunctis Germaniæ supplent pharmacopolijs; tùm ob soli eius naturam opimam, tùm etiam ex geminato inter illos montes calore, ac reflexu, scribit nobilis Germanus auctor. Nec subticendum reor, ad hanc supplendam historiam, inauguratum fuisse huic vrbe nomen antiquis Nemetum, pro cultu, ac fortuna, quia Nemesin bonam fortunam dixère: vt Statij carmen indicat libro XII.

Mira circa Rhenũ vini vbertas.

Alsatia regio.

Vinorum craßicies.

Basilea vina.

Sungoia.

Colmaria.

Selẽstadij.

Argẽtina

Lindoia.

Spiræ, quæ & Nemetes.

Nemesin bona fortuna.

A B C D E

A *Est Dea, quam Nemesin dicunt, Dea magna, potensque,*
Quæ bona cœlestum concessu cuncta Deorum Possidet, &c.

Dicta à verbo νεμέω distribuo, & Rhamnusia. Ouid. 11. Metamor. & Adrastia, cui primus Adrastus rex templum edidit. Iuxtà quam superstitionem videtur Romanus quispiam (vt notat Cæsar) vbi nunc Spira, expertus bonam fortunam, templum ædificasse, cuius in monte extant vestigia, quod alij nunc Dianæ appellant, alij Veneris, vel Mercurij, atque hinc Nemetum nuncupatam vrbem. Quis vetustæ Vormaciæ in Vangionibus in hac Rheni sinistra prosequatur gratias, cœli, agri, ac fœcunditatis vinorum, & omnium naturæ bonorum è Vel ipse eximius vrbis aspectus, mira ædificia, mœnia, turres, sublimia monasteria religionum, collegia regalia summam præseferunt dignitatem, & quòd B ducentis circundata sit oppidis, ac castris, cum tanto esculentorum, frumenti, ac vinorum prouentu, vt non vrbem modò, sed peramplam alerent prouinciam. Maguntia supperiùs extat amœno situ, vbi Menus fluuius ex Franconia descendens in Rhenum mittit, fœcundo, ac delicioso ab vtraque ripa solo, ponte munita quingentorum passuum ampliss. collibus ad conspectum Rheni viniferis, ac aliarum frugum abundans. artis impressoriæ, ac bombardarum à centum quinquaginta hinc annis inuentrix. Hinc montana magis Treuirorum ciuitas, ac clarum principum Romanorum domicilium, vt Marcellinus scribit, vbi & stationem, & ærarium haberent in expeditiones Germanicas. Natura loci satis ad amœnitatem, & ad delicias exculta, fœcundis agris, blandis riuis, ac fluminibus, & conuestitis Baccho collibus admodum viniferis. Vnde non mirum C ingentes hic olim inuentos thesauros, & monumenta, quorum adhuc extant vestigia antiquissima. Vbi verò Mosella à Lotharingiæ montanis confluit in Rhenum, sub gradu ad polum quinquagesimo secundo, in ipso confluxu Confluentia hinc dicta occurrit nobilissima ciuitas, pinguibus agris, collibusq; vitiferis, ac vinis abundè prædita. Vsque ad Coloniam Agrippinam principum item Romanorum nomine, ac statione ornatissimam, ex electoribusq; Ecclesiasticis Imperij hodie primariæ, ac spectatæ apud Romanos Pontif. fidei. Relinquo cum his, non me latet, multa à scriptoribus ipsis patrijs conscribenda. Sicut & de Angliæ, & Scotiæ, amplissimis sub arcto insulis, ac regnis fœcundissimis, quæ quanquam mediocrem frumenti habeant prouentum, præsertim sub extremo vsque ad gradum septuagesimum borealior Scotia; alma tamen illa, D ac indeficiens gratia suppleuit vbique omnia. Nam & vinum selectis sub aprico locis Anglia orientalior producit: cæteris verò rebus opulentissima, metallis, auro, argento, plumbo, cupro, sulphure, & bitumine sunt ditissimæ: ex quorum (vt dictum est) natura, ac calido, non dubiè & sub maximis algoribus fomite terræ fœcundantur: præter cæteræ pinguissimis abundant pascuis, pecorum omnis generis innumerabilibus gregibus, frugum multarum copia, ac adnauigatarum cunctarum rerum necessariarum ad vitam, & vinorum quorumcunque quotannis onerarias habent naues. Vt ex communi consensu, & quas videmus Romæ nobiles omnes nationes, honestissimos viros, bonis moribus, scientijs, ac bonis artibus deditos, & religionis in hoc fluxu, & refluxu rerum obseruantissimos; computatis cum adnauigatis vndecunque vinis, suis patrijs, E & quam exactam habent componendis Ceruisijs industriam, ne Italiæ quidem inuident fœcunditati. quarum propterea iam ipsam artem, differentias, facultates, atque vsus, hic breui compendio subnectemus.

Vormaciæ fœcūditas. *Magūtiæ.* *Treuiri.* *Confluentiæ.* *Coloniæ.* *Angliæ, & Scotiæ.*

DE

DE FACTITIIS VINORVM GENERIBVS *tam antiquis, quàm nostri temporis, Zutho, Curmi, Ceruisia, Birrha, Hala, & Cedrelea.*

AD vsum humanum, & cunctarum rerum, perpetuò sapientes, & historici, duo hæc sectati videntur instituta: primùm Naturæ est, & alterum humanæ circa ipsam industriæ præcepta sunt. Cuiusmodi præcipuè studium agricolæ circa rem agrariam, & nos circa vinearum cultum attestati sumus necessarium: dum ars aut multa suggerit, perficitq; ipsa naturæ opera, aut meliora reddit: vel certè aliqua vtiliora. Quapropter non minorem videtur natura adhibuisse sollertiam distribuendis opportunè terrarum locis ad vniuersi perfectionem; quàm in quorumcunq; perfectorum corporum constitutione, vt pars parti, & sibi inuicem omnes inseruirent, conformarenturque. Ita disposuisse cœli, ac stellarum inclinationes, elementorum commistiones, ventorum vndecunque afflatus, terrarumq; simul partitiones fecisse in planicies, & valles, extulisse colles, & montium cacumina, fluminibus certos dedisse cursus, mari terminos constituisse, immania illi firmasse promontoria; vnde cuncta loca essent & fœcunditati opportuna, & incolatui hominum, animaliumque secura. Quibus ex æquo naturæ institutis multa artis industria addidit supplementa: quæ indirecta fecit directa, aspera redegit in vias planas, vbi opus fuit æquauit montes, sustulit syluas, impleuit valles, deriuauit flumina in vtiliorem cursum, vel pontibus vallauit. & præter terrarum, quem adhibuit cultũ, magnis passim vrbibus adornauit terram, oppidis, ac turribus muniuit, ac stratis vijs fecit vbi peruiam, alioqui inhospitam, dumetis, ac spinis horridam, atq; inhabitabilẽ. At vbi regiones aliquæ pro vario cœli tractu, aut longinquo à solis aspectu, certis videntur carere naturæ muneribus, vt Septentrionales narrauimus terras, in quibus non propagantur vites, ac vino carent; iam vidimus quantis hunc terrarum defectum artis industria compensauerit supplementis. Vnde viuunt alioquì felices, nec inuident nostris, quæ se iactant felicissimæ Italiæ, & Hispaniæ terris. Nempe, quoniam præter multa loca, in quibus coactam industria terrã ostendimus, vt vites propagaret, ac produceret (vt in Germania, & iuxta Rhenum) vinorum inæstimabilem copiam: & præter commodam maris, quam natura, & ars aperuit vndecunque nauigationem, ac vberrimos affert inter cætera vinorum pretiosorum apparatus; meditata adhuc eadem industria est, factitias ex varijs naturæ frugibus conficere potiones, ac Ceruisias, tanta suauitate & copia, vt in toto orbe terrarum, (si ritè computemus) minor admodum sit vini vsus, quàm cæterarum, totq; variarum potionum. Quarum nunc artem, & conficiendi modum docere aggredimur. eoq; magis necessariam, nedum consequentem arbitramur fore cõsiderationem cum vinorum historijs; quoniam haud adscititius, nec nouus, aut pro extemporaneo refugio earum vsus est, sed communissimus, & antiquissimus multis regionibus, quibus pro infausta quapiam cœli, aut potius earundem terrarum intemperie vinis gignendis, vt pro nimia ariditate, atque æstu in Aegypti interiori parte, vel pro algore regionis infesto frugibus, vt sub plaga diximus Septentrionali; artificiales in his humana industria excogitauit potiones suas ex varijs naturæ frugibus comparatas. quæ colore, substantia, sapore, ac robore, vinorum contendunt æquiperare naturam. Non est ergo dubitandum has potiones factitias, perinde quæ non inutiles repertæ sunt ad vitam, semper fuisse in vsu, tam apud antiquos, quàm nostro tempore, etiam in illis regionibus, quæ nec vinorum generosorum carent prouentu. Vnde nec mirum quòd diuersa earum apud quanquam nationem

Naturæ solertia distribuẽdis terris.

Artis industria.

Artis supplementa.

Factitiarũ potionum inuentio.

Vsus antiquissimus, & communis.

Nomina, ac genera

A nationem legamus nomina: Zithum, siue Zethum Aegyptijs, & Græcis Curmi apud Dioscoridem. Ceruisia Plinio, Bera, quam & Birram, & Halam posteris, & Cedream nunc etiam apud Hispanos. In Problematibus autem Aristotelis οἶνος κρίθινος legitur, quo nomine & genus indicatur, & materia: vinum scilicet ex hordeo, quod planè magis Theophrastus explicuit, ac Zithon vocari, VI. de caus. plant. cap. XV. Computrefacientes, inquit, fruges, ut succos nonnulli conficiunt ad bibendum idoneos, ex hordeo, & tritico, quod in Aegypto Zithon appellant. Zithon vocat & Diodorus Siculus, quod non in Aegypto tantum; sed & in Galatia quoque parari affirmat. Tanta est, ait, in Galatia aëris frigiditas (ob asperitatem vt reor, montium, nam in Asia minori Galatia parallela est regio. Propontidi, à quadragesimo primo in quadragesimum secundum B gradum) vt neque vinum, neque oleum producat, quare coacti homines potum sibi ex hordeo comparant, quod appellant Zithum. ζῦθον, & Dioscorides lib. II. cap. CIX. & item Zithum Plinius libro XXII. in vltimis verbis dicit: Ex eisdem frugibus sunt & potus: Zithum in Aegypto, Celia, & Ceria in Hispania, nunc Cedrea, Ceruisia, & plura genera in Gallia, alijsq; prouincijs. Hinc rectè Columella Georgicon carmen imitatus libro X. de radice Siseris in Zitho, inquit:

Sectaq; præbetur madido sociata lupino

Vt Pelusiaci proritet pocula Zithi.

Pelusiacum cognominat à Nili hostio vbi parabatur, ac delectabile esse acri punctione addita ex Siseris radicibus, & Lupinis. Vbi facile pro lupino lupu- C los hunc auctorem reor intellexisse, in his potionibus (vt dicam) vsitatos. Hoc genus planè Athenæus explicuit libro I. cap. XXX. d. Ex hordeo factum bibunt Aegyptij, ob penuriam vini, quo adeò sunt oblectati, vt canerent saltantes, & omnia facerent quæ temulenti. Sicera hoc etiam dictum legimus voce Aegyptia, atque Hebraica, vt notauit D. Hieronymus in Isaiam: Omne scilicet potionis genus, acre, ac ebrietatem inducens: οἶνον, καὶ σίκερα οὐ μὴ πίῃ: vinum, & siceram non bibent. Quod porrò nominat Curmi Dioscorides lib. II. cap. CIX. haud diuersum à Zitho existimo, dum scribit, κοῦρμι καλεῖται ex hordeo fit, quod similiter pro vino bibunt, grauitatem inducens capiti, ac neruis noxium. Hæc ex antiquis: Verùm, vt ritus omnes vtiles ad vitam, meliores vsu habere solent progressus; plura apud posteritatem inuecta sunt factitiorum vinorum, & Cer- D uisiæ genera. Familiare, ac receptum à nonnullis in Italia est, vinum ex cerasis acidis exprimere, rubicundum, & gratum, vbi resederit sapore, Stomachis præsertim calidis, & humidis. Hoc differens ab alijs omphacijs, & acresto, quoniam acor in his fructibus est naturalis, non sequitur immaturitatem laboriosam, sicut in acresto, stomacho noxia, donec superetur, & concoquatur. Frequentissimum in Germania secundis mensis: vnde nemora talium arborum videre est euntibus à Carinthia in Bauariam, & Austriam. quæ & sapidissima sunt præ nostris in Italia. Quin Ceruisiæ quoque vtiliores habentur apud illos apparatus. Nam communiter quanquã ex hordeo, vel tritico immaceratis aqua fiant; variant tamen penes frugum qualitatem, quæ illis infunduntur, & quæ in quaque regione vberiores habentur. Ceruisia, quæ nostris temporibus com- E munissima est magnæ Germaniæ, Sueciæ, Bohemiæ, Poloniæ, Lituaniæ, Daniæ, & vlterioribus regionibus, ac Galliæ partibus magis Aquilonalibus, & ex Insulis Olandiæ, & maximæ Angliæ; macerato aliquot diebus hordeo cum lupulorum decocto diligenter præparato, suauis admodum, ac vini æmula potio fit. Quam propterea frugem (scribunt Germani auctores) sicut in Italia nos solemus colere vites, cultis propaginant campis; nec leui reos plectunt pœna, qui diripuerint. Præparatum enim sic decoctum ex hordeo computrefacto cum flore, ac germinibus lupulorum; fructibus etiam varijs incoctis succulentis,

Aristot.

Diodor.

Dioscor.

Columellæ locus restituitur.

Athenæi.

Sicera ex D. Hiero.

Curmi.

Ex Cerasis acidis.

Ceruisiæ apparatus

Lupulorũ cultus.

vtplurimùm immaturis, ac acerbis, pomis, piris, sorbis, prunis syluestribus, ac berberis; ex horum omnium in aqua diutina fermentatione, ac ebullitione per tres circiter, aut quatuor horas, acrimoniam ex feruore ipso concipit gustui delectabilem, ac potui idoneam. Plus vel minus, pro rerum ipsarum mistione, & pro aquæ copia, ac cocturæ modo, calidi temperamenti, & omnino vini æmula: sapore dulcis, acris: vehemens, diluta: colore aureo, rubicundo: crassa, vel densa, vel clara. & quod indicium insiti caloris est, inebrians vt vinum, si largissimè sumatur, longeque, ac diù perdurat eius temulentia, quia crassior substantia fit, & coctione in ventriculo difficilior quàm vinum: impinguans, ac robustas reddens vireis. Vitium est, si austera, vel acida euadat, vel amara: & quo maiores inducit ventris rugitus, eo maius indicium fit, non benè præparatæ, nec selectarum frugum. Hinc autem non subticenda altera eius proprietas est, quam Dioscorides, & item Plinius notant: Perfusum Zitho Ebur, obsequiosum in omnem formam reddi, ac operi fieri magis tractabile. Ad hæc omnia operæ precium est de Lupulorum natura, & quid valeant in Ceruisijs determinare temperamentum: nam alij frigidum, alij ex aduerso calidum ponunt. Io. Mesues lib. I. de Lenientibus cap. XXIIII. expressè determinat esse temperatum, vel potius frigidum esse in principio primi ordinis, quem secuti sunt eius interpretes, & Syluius, & Mathiolus, Contrà hanc opinionem, Io. Manardus in Castigationibus Mesuæ, vires inquit florum, quorum in Ceruisia vsus est, satis calidam, & siccam ostendunt, quibus grauitas odoris consentit: Videant igitur subdit Medici, qui tantopere Lupulos cõmendant, cui fundamento nitantur, nec alia. In huius porrò sententiam venit nouissimè Rembertus Dodonæus lib. III. tertiæ Pemptad. cap. XXI. Calidi, inquit, & sicci in II. ordine flores sunt Lupulorum, & item folia, quæ caput facile implent, & odore ipsum grauiter feriunt. Quibus cum & ego sentio esse calid. à primo in II. gradum. Nec diffiteri id potuit Mesues, dum Lupulos asserit sanare Ictericiam, remouendo scilicet eius obstructiones, aperiendo, vel temperatè calfaciendo, immò si refrigerent sanguinem, & clarum reddant, bilem flauam purgando, vt ipse inquit, hanc non dubiè operationem præstant secundaria actione, purgando scilicet causam doloris. Adde, quia si Lupuli in Ceruisia macerati tentant caput, illum similiter gradum caloris acquirunt ex putredine, & feruore acquisititij caloris, qui excitet temperatum eorundem calorem. Maiorem verò vim caloris id apud me arguit, quoniam Lupulus inter omnes fruges procera admodum est naturæ, assurgitq; vegetali vigore non tantùm saliceta, & dumeta, vnde illi nomen Lupi salictarij; quin immo quem video satum iam tribus annis in meo Viridario, & pingui lætamine, pulchro spectaculo miramur arborescere, altitudine ad XX. palmos, lignosumq; & crassum euasisse ad complexum duorum primorum digitorum. & quotannis suos bellè germinare per internodia asparogos suauissimos. Quæ omnia sunt caloris signa, vnde efficaciter aperit obstructiones, præsertim hepatis, ac renum, & secundum retinet locum cum Asparagi facultatibus.

Differētiæ. *Vitia.* *Eboris emollitio.* *De lupulorum tēperamento.* *Mesues.* *Syluius.* *Matthiol.* *Manardus.* *Dodonæus* *Mesues.* *Lupul. vires esse calidas.* *Lupul. arborescere.*

Apparatus, & Genera Ceruisiæ.

CAETERVM ad explicandam vsitatæ huius potionis varietatem, & genera; censuram his adnectemus Remberti Dodonæi Mechliniensis in Belgijs, cui, vt alijs etiam de rebus patrijs scriptoribus, & variarum nationum peritis semper consentiendũ existimo. Is duplicem asserit in illis partibus fieri Ceruisiæ, seu Beræ apparatum, Simplicem, & Compositum: Simplex fit, quæ ex hordeo præparato, ac Lupi Salictarij floribus, cum dulci aquæ proportione quadam commistis conficitur, & coquitur. Composita verò, quæ & Medicata dicitur,

Ex Dodonæo Bera duplex.

A dicitur, quæ præter has communes fruges, & alias quoque herbas, ac semina, flores, & aromata, aliaq; eiusmodi quæ & odore caput tentant, admittit. Quæ duo communia genera & inter se, & penes diuersitatem regionum quoquo modo aut conueniunt, aut differunt: in hoc quidem conueniunt, quòd æquè ex hordeo, ac frugibus comparantur: differunt autem præparationis modo, ac qualitate, graduùe acquisiti pluris, vel minoris caloris. Nam Zythum Galeno, & Dioscoride, si ex computrefactis aqua frugibus, vel in tenuem liquorem solutis, sicq; excalfactis putredinali calore fiat; acre, maliq; succis efficitur, renes, ac neruos lædens. At Bera simplex haud putrescente fruge fit, nec in liquorem soluta; sed ex hordeo præparato, & sine omni putredine asseruato, quod Belgæ appellant Malton. Id Βύνη (ni fallor) apud Aëtium vocatur libro B x. cap. xxix. vnde vulgò Byer videtur dicta, alijs Birra. Hordeum scilicet madefactum, quoad germen emiserit, deinde cum coliculis enatis torretur. quem Malti sui modum, & Dodoneus describit. Synceris inquit Hordei granis simplici aqua maceratis, donec intumuerint, germinaq; emiserint, sicq; vel super cratem æstate, vel exhalante ex fornacula verno tempore, vel autumno vapore resiccata fuerint, ac reposita ad vsum. Qua præparatione (vt conijcere licet) vel nulla intercedit putrefactio, vel certè leuis, ex ipsa scilicet germinatione culmorum hordei, quæ non sine aliqua putredine fit, & tostione præterea, vnde vestigium quoddam concipit caloris, magis quàm Polenta, quæ ex crudo, vel nondum maturo hordeo tantùm aqua macerato fit. Itaque Bera sic coquitur, per se suauis ac dulcis, ac boni omnino succi, parum, vel leuiter admodum C frugibus ipsis putrefactis, ac à natura sua commutatis, nec vllam mali succi qualitatem contrahentibus. Ex quibus patet & temperamenti ratio, ex componentium scilicet partium qualitatibus, frigidis in fundamento, & humidis, cum caloris tamen, & stiptititatis vestigio acquisititio, & ex Lupulorum floribus secundo circiter ordine calfacientibus, ac resiccantibus, vnde caput leuiter tentant, vrinas mouent, mediocriter aperiunt, atque abstergunt, conferuntq; ad saporis diuturnitatem, vt fruges ad dulcedinem faciunt, & consistentiam. In Zelandia, vna ex maioribus Insulis Orcadum, meminit Abramus Ortellius, ex hordei optimi substantia potentissimam fieri Ceruisiam, quam bibacissimi incolæ cùm sint, nemini tamen tentare mentem, neque ebrium reddere quenquam. Ex horum ergo (vti diximus) varia mistione, & qualitates resultant D variæ, & ipsarum Berarum genera. Tenues, potentes, rubicundæ, nigræ, candidæ. ex Zea, & tritico candidæ fiunt, senescentesq; aquosum vinum quodammodo referunt: ex hordeo diu tosto, ac longa coctione: copiosius incocti Lupuli amariorem reddunt. Potentiæ inditium est, si in vase musti modò fluctuet, ac feruescat: minus tamen quàm vinum calida fit: quin immo Beræ calefactio clemens, mitisq; est. Compositæ porrò varias acquirunt qualitates, pro substantia miscibilium rerum, seminum, atque Aromatum. & aliquas etiam concipiunt, noxias facultates, præsertim capiti. Recens, simplex etiam Bera, non secus ac mustum, vitia complura gignit; inflationem parit, aluum conturbat, obstructiones renum, stillicidium vrinæ, ac non rarò calculum procreat: quamquam calens, recensq; adhibita in fotibus, neruosarum partium dolo- E res compescit, ac discutit.

Zithũ antiquorum.

Maltum præparatum.

Byer.

Temperamentum.

Zelandiæ Ceruisia.

Qualitates & genera

Compositæ Beræ.

Nocumenta.

Halæ apparatus in Anglia.

COMMVNEM hactenus habemus formam harum factitiarum potionum; Zythi, Curmi, Ceruisiæ, Beræ, & quam mox describemus Halæ. Sub tota verò Septentrionali plaga, quæ sub nostra cernitur consideratione, vbicumque non propagantur vites, dubium non est, quia necessitas excitat in-

 dustriam,

duſtriam, & induſtria parit artem, & cultum rerum, quot ferè regiones, tot diuerſæ comparantur potiones. Additis, vel demptis, vel mutatis frugibus, quarum maximè in quaque regione naſcitur copia, Inter alia genera Hieronymus Cardanus quandam deſcribit ſe inueniſſe in Anglia, & Scotia vſitatam, quam appellant Halam: hoc à prædictis differentem, quod non admittit Lupulos, præcipui caloris in hoc potionum genere fomitem; verùm ex hordeo identidem aqua immacerato, cumq; eius repullulatis germinibus (vti dictum eſt) expanſis, ac exiccatis, molitisq; non modica adhibita diligentia aſſerit fieri. hancq; pro infuſa ſimiliter aquæ copia, proq; multa, vel exigua coctione, plus minusùe varium acquirere temperamentum, & pro hordei ſubſtantia aut valida, aut exoleta, validam, gratamq; guſtui. Vbi deferbuerit, transfundi in alterum vas, additaq; alterius Halæ veteris portione, tamquam potionis magiſtra ſic ad multos annos conſeruari. Sapore ſunt qui non diſcernerent à dulci ſapore vini. faciunt nonnulli ex eadem molita fruge, bene præſertim fermentata, nouaq; ſuper infuſa aqua, ſecundariam Halam, vt nos ſecundaria vina parari docuimus. Eam tamen (vt conſentaneum rationi fit) inſipidiorem, grauemq; imbecillo præſertim ſtomacho, ac putrefactioni magis obnoxiam. Concluditq; ſuo iudicio is nobilis auctor, has potiones, quantumuis ex aqua, ac frigidis paretur frugibus, omnes plus minus varij temperamenti, ſed communiter calidi, ac vini æmulas obtinere facultates. Calidæ verò potiſſimùm qualitatis eſſe, quæ lupulorum flores admittunt, qui per ſe calidi ſunt: multo verò magis accedente illis acrimonia ex præuia illa putrefactione. Nec minus hordeum, quod exuta innata ſibi frigiditate, concipit ex aſſatione, ac putredine caliditatem, eamq; in ſubſtantiam potionis imprimit, geminatq; feruore per ignē adhibito. Vnde, quod argumentum ab effectu eſt validiſſimum, hæc Hala æquè inebriat ac vinum. In totum verò hæc potionum genera non admodum laudantur, nec ijs preſertim, qui minus aſſueuerint: nam difficile cōcoquuntur, nec facile diſtribuuntur: quinimmo obſtructiones pariunt, ac inflationes, conuertuntur in prauos humores, ac nō paucos calculorum morbis reddit obnoxios. Acida Bera neruos, ac renes lædit, & ventriculum turbat. Acetum verò quod ex eadem Bera conficitur, vini aceto minus acre fit, minusq; penetrando efficax, nec adeo eſt tenuium partium.

Hala ex Cardano. *Secundaria Hala.* *Temperamentum.* *Vitia communia.* *Acetum ex Bera.*

Galliæ fœcunditas, ac vinorum copia.

ÆMVLA fœcunditatis Italiæ in cunctis rebus Gallia eſt, antecellit amplitudine, multis, ac maximis irrigata fluminibus, commodis portibus ab vtroque mari, hinc mediterraneo, quod ab auſtro ſepit totam, ſuperiùs verò boreali ſitu Britannico, & Cantabrico terminatur. Plana per totum, non montuoſa, nec aſpera: immo & in montibus peramplos habet lacus, ac læta paſcua, ventis vndique, & ab ipſis marinis perflata ſalubribus, ac vinorum quam gignit copiam in externas etiam regiones, in Angliam, & in Scotiam, & in Germaniā abundè ſuppeditat. De quibus, relictis alijs ſcriptoribus hoc munere ſcribendi pleniores hiſtorias, quorum ſtudijs, vt armis, ac diuitijs fuit Gallia omni ſæculo florentiſſima, & qui regiones ipſas perluſtrauerint; ſat mihi videri poterit, ad concludendam ſummam vinorum fœcunditatem, & horum aliqua cum prædictis Italicis percurrere digniora. Vina quidem omnis generis, ac primæ laudis etiam in vrbe Roma gignit longo tractu Tyrrheni maris primùm in Prouincia, deinde in Vaſconia, in tota Aquitania, ſub Pyrenæis, & ſuperiùs ſecus ripas Garumnæ magni amnis fœcundiſſimas; quę pro commoditate nauigationis in Italiam frequenter, Genuam, ac Romam conuehuntur. Primùm verò, vt habet quæque regio ſuas Vites, & Vuarum genera; quemadmodum innumeras Italię cōme-

In Prouincia, Vaſconia, et Aquitania.

A cōmemorauimus,& postea de Hispanicis dicemus,libet hîc ex Agricultura Caroli Stephani lib. v. de his quæ in Gallia habentur breuem subnectere cēsuram. Ex Vuis nigris sunt Morillon tres species. Vna cuius ligni materia ex incisura valde rubescit, Vite tamen nigra, rotundiore folio, ac congestis admodum in racemulo Vuis. Altera foris quidem cortice est admodum rubro, folijs ficus instar tripartitis. tertia, quam & Biccanam vocant, ligno item nigro quod sarmentis admodum luxuriat, ac folijs,caducas autem vindemiæ tempore producit Vuas. Samoyreau, quasi ex Samo olim repastinata,lignosa vitis,ac breuibus nodulis distincta, ac nigris pariter vuis, altera eius nominis,& Broneutum vulgò à frequentibus internodijs, caducis similiter cùm maturuerint granulis, tertia fœcundior, ac primæ affinis. Negrarium,cortice viget rubenti,incisis multùm pampinis, racemulis magnis, ac raris granis, rutilis. Neurat, quæ & Borgugnon nigrum,albo generi affine,folio mediocri,& rotundo. Ruscella & Bordellais gaudet maximè in altis pergulis suspendi, valido & rubenti ligno. Ex albis vuis, frugale admodum genus est Frumentanum dictum, ligno subluteo. Moscatellum rubro. Pinet de Angiu, virescit, fructu autem ceræ instar aureo. Gouest folio rotundo,ac frugibus valde vuis; & alterum Gouest Saluiatum cognomine,gustu periucundo Saluiæ, Borguignon blanco,quod & le Dozier,inter omnes albas vuis frugalissimis, rotundo folio. Foirard, quod Parrhisini vocant, ligno subcæruleo, Vuis gratis, ac præ cæteris infimis meriti. Mellierum alludit ad gratiam mellis, ligno rubenti, rotundis folijs, fructu omnium frugalissimum. alterum Vuis crassioribus & item Vitimine amplo. & tertium domesticum cognominatum, frugali inter cæteras Vuas prouentu, nec granis adeo congestis, apertè magis solis fouetur aspectu. Burdellais alterum candidum in pergulis similiter, ac viridaria adornans, granis crassioribus. Cæterùm de locis, ac Vinis, quæ propriam merentur historiam, primæ quidē laudis, ac copiæ vltrà Niceam, & Varum amnem, qui Italiæ terminus, & in Massiliæ agro gignuntur. Vbi pumilas cùm teneant vites pollicis crassitudine, ac vix duùm dodrantum altitudine, sine vallis, vel adnatis arbusculis; videre est longè etiam adnauigantibus conuestita littora, ceu herbosissimam ad multa milliaria campaniam. ex quibus,vuis similiter pusillis,albidis, tenui cortice,& humi ferè stratis, vel lapidoso potius solo; fit vt sub æstu cœli, & repercussu simul intensi caloris, vindemiæ tempore semipassis, vina illa exprimantur Clareta: tanto verò spiritu prædita, vt à primis mensibus condita dolijs, haustaq; ad vsum, pulchrè videantur scintillis aureis extra pateram exultare, cum odoris fragrantia, ac sapore bibentibus adeò delectabili, vt mirificè confortent spiritus, ac immodicè tentent caput. Altiùs verò longè secus Druensam amnem, qua sub Auenione Pontificia vrbe is mittit in Rodanum,solo minus arido,& gleboso, vinetis similiter breuibus ex rubicundis,ac pinguioribus vuis, alterum gignitur Clareti genus rutilum,seu potius helueolo, quem Latini dixerunt colore, visu rubini modo splendidum, sapore, odore, ac stomacho gratum substantia, nec fumosum, nec tentans caput. Quæ duo genera & hoc specialiter habent discrimen,quòd electissima, ac verè Claretta illa littoralia,cùm spirituosa sint substantia,nequaquam sustinent nauigationem; sed dictū mirum exolescunt vigore, ac speciem induunt aqueam. Validiora sunt,ac robustæ substantiæ cætera,quæ (vt in mensis nostris experti sumus) adnauigata ex Auenionis vinetis, breuibus doliolis, cinctisq; circulis ferreis, nutrientia magis inuenimus, & quæ ad alterum seruātur annum. Quare quod legitur Benuinum Vinum in eleganti epistola Frācisci Petrarchæ ad Vrbanū IIII. Pont. dū Romana Curia Auinione moraretur tātæ celebritatis hactenus neminem inueni ex versatis etiam circà illas partes, qui genus id vini, nec locum propriè assignare valeat: sed adscititium nomen fuisse putandū ex prædictis circa Auinionē Vinis. Quæ præcipuè circà vicinos colles gignun-

Marginal notes: *Vinum, ac vuarū genera.* — *Morillone 3. species.* — *Samoyreau.* — *Broneuto* — *Negrarū.* — *Neoras.* — *Roscella.* — *Frumēta.* — *Moscatel.* — *Pinet.* — *Gouest.* — *Saluiatū.* — *Borguign.* — *Foirard.* — *Mellierū.* — *Burdelais* — *Clareta vina.* — *Clareta rubra,& helueola.* — *Benuinū vinum.* — *Massiliæ.*

(Section letters in margin: A, B, C, D, E)

gignuntur, sub Biteritia vico, ad Castrum nouum Pontificis, & Frontignani optima. Et item Clareta electissima sub Arelate lapidosis sic vocatis campis, & sub Crau præsertim oppido laudatissima, & in Massiliæ littore. In quo, vide lubricam rerum conditionem, & cultus humani varietatem: quæ nunc Massiliæ, & circà ea littora Clareta commendamus vina, & quæ tenui spiritu exhalent ad caput; eadem Martialis carmine lib. x. Improba Massiliæ fuisse notauimus, & quæ fumosa, & ceù toxica adlata Romam haberentur: nempè quoniam simpliciter experti id vinum nauigatione exolescere, diutissimè in fumarijs exponebant, siccabantq; fumo vsque in amaritudinem: vt de vario cultu antiquis, & nostris docuimus libro I. Quæ & Plinius suo tempore detestatus est libro XIIII. cap. VI. De vinis inquit Massiliæ, & in Narbonensi genitis asseuerare non est: quoniam officinam eius rei infecère tingentes fumo, vtinamq; non & herbis, & medicamentis noxijs, & etiam Aloë, quo saporem, coloremq; adulterant. Iuxtà Varum amnem, in agro sancti Laurentij permagni oppidi, vina nascuntur alba satis generosa: celeberrima verò quæ in eius apricis collibus vulgò Muscata cognominantur, in Regali potissimùm curia, & hyemali tempore multæ laudis. Apud Allobroges idem Plinius commendat, vbi posteris Delfinatus, & ad Viuares præsertim vina: & cõtinuò quà Rodanus descendit, apricis ab vtraque ripa collibus, & in Lugdunensi agro præcipua, ac electissima Clareta alba, & quæ cum antiquis Heluiola diximus nitore rutilo, ac limpida, ac singularis naturæ aliqua, vt cùm limpida, ac aqueæ videantur substantiæ, robore tamen non cedant Latinis, nec Clarellis Italiæ. Eadem ac rutilo splendore laudantur, quà Rodanus ab Heduis auctore Cæsare Ararim amnem recipit, sub Vereduno, & Borbonij peramœna planicie, & à sinistra influentis amnis sub Bisontio, ac vicinis oppidis, syncera, & tam ori, quàm aspectui periucunda. Verùm nullis secunda Gallicis vinis, quæ circà Lutetiam, vbi Parrhisij, ac Franciæ nomen, habentur: cum tanta secus Sequanam amnem, nunc Sennam, amœnitate collium, aruorumque, ac vinearum amplitudine, situ vndequaque ita disposito maximæ alendæ ciuitati, incurrentibus cum Seguana alijs fluuijs, qui ipsam in Insulam ambiunt, ac per medium vndique nauigabilem reddunt; vt etiam studiosi soleant eam immortalibus panægyricis in cœlum tollere: opulentissimam, populosissimam, abundantissimam omnium rerum, omnia in ea haberi venalia, ac honestis precijs collaudant. Immo an sint quidam summo iudicio in ea versari asserere, quod nulla in parte orbis terrarum Parrhisium, nisi in hoc Franciæ, ac totius fore Europæ compendio potuisset esse Parrhisium. Quę amplissima vrbs opportunissimi, ac magni (vt dixi) amnis commoditate, temperamento aëris, ac cœli gratia benignissima, egregijs super antiquam Athenarum famam splendida ingenijs, ac cunctarum bonarum artium, doctrinarumq; parens; quingenta millia hominum perpetuò alit. Cum tanta insuper sanctissimæ Religionis Christianæ obseruantia, incomparabiliq; constantia; vt in his turbulentissimis interregni Franciæ temporibus, nutu fermè DEI Altissimi, ac immortali exemplo fidei cunctis alijs populis, fuerit tamen ab omni discrimine asserta, & conseruata. Quod verò summum hodie argumentum est incomparabilis Regni Franciæ fœcunditatis; in admirationem audio cunctarum in hac alma curia nationum, vt post tantas terrarum clades, totq; populorum ærumnas, vix vllam tamen Francia, passa videatur rerum calamitatem. Et quis non miretur, vnde tanta cerealium, annonę, ac vinorum copia maximæ, populosissimæq; alendæ vrbi suppeditetur? Præter frequentem ergo omnium rerum vndique commeatum, & per Seguanam longè, perq; alios, qui in eam confluunt amnes, à Senonibus, & à Burgundijs; Campaniam non longe à Parrhisio, orientali situ prædicant regionem, quæ Campaniæ felicis instar cerealibus omnifariam, ac vinis eam reddunt vberrimam. Vinea verò in ea haberi

Libro I. cap. 16. *Plin.* *In Allobrogis.* *In Delfinatu.* *Lugduni.* *Vereduni.* *Borbonij.* *Bisontij.* *Parrhisini agri felicitas.* *Panegyricon.* *Galliæ incomparabilis fæcũditas.* *Campaniæ felicitas.*

A præcipua in collibus circa Aynon blandissimum amnem, admodum vini frugiferis, & cultissimis vicinarum terrarum agris, sub Aspramonte, sub Pontinoiro, Cailon, & alijs terris per multis. Nec de Parrhisinis vinis, deq; eorum generositate, relinquenda est peritissimi Budæi Parrhisiensis censura, qui & ipse in libris de Asse, nihil memoria dignum omisisse visus est. Haberi apud eos omnium propè generum vina; idest, albi, heluij, rubentis intensissimè, & nigri, quæ nulli importatorum cedunt, quotidiano vsui mensarum. nam quanquam non adeo acuta, & quæ lancinare gustui linguam sentiantur; alioquì bonorum iudicio constat, ea omnibus numeris præcellere importatis. Quæ strenuiora esse creduntur titillandis palatis, nec vertiginem, vt maiora illa, cient. Minoris verò subdit, haberi communiter fœcunditatis, cultorum vitio: qui dominis in B vrbe existentibur, omnia ex suo commodo faciunt, vt plerunque nec exactum, nec tempestiuum cultum vitibus adhibeant. hæc Budæus. Cæterùm à sexaginta post eius ætatem annis, cùm mutata omnia sint, præter aliquas tanti belli strages, cunctæ passim terræ cultu adhibito, agri, ac vineta mutasse faciem videntur, & in quibus præsertim terris cura regia stationes frequenter habere solet. Supernè verò ad occidentem, secus Ligeris, nunc Loiri amnis ripas laudabilis vbertas, sub Claramont, in Saloniæ agris, in Belloacis, & Ambianis, post has verò, vbi regio in Britanniam, & Aquilonem inclinat, Picardiæ pars, à quinquagesimo in quinquagesimum secundum gradum, & Normandia, non adeo vinorum obtinent gratiam, vel acerbas colunt vuas. Sed in communi vsu optimas parant Ceruisias, vel adnauigata vndecunque habent Vina, ac C multa copia à Rheno, & etiam ab Hispania. Infrà verò à Sequanæ sinistris, & quà Ligeris magnus amnis à dimidiæ vsque Galliæ montanis, centum comitatus riguis, ac fluminibus longè admodum amœnis gaudet agris, ac apricis collibus prædita est Viniferis, in Aureliano agro, qui nunc Orliens, in Niuernis, in Bituringis, & Auaricis multa copia. Adhuc in prouincia magis meridionali, quam vulgò Languedoc appellant, & in diœcesi Albiensi, ad oppidum Galliacum, Vinis albis, & Claretis sui nominis abundat: quæ potentissima sunt, & commodam magis, quam quæ circà Massiliam diximus patiuntur nauigationem, in variasq; conuehi solent partes: præcipuè Burdegalam ex qua in Garumnæ faucibus permulta quotannis soluunt nauigia. Immo & adnauigata habentur meliora, quoniam ex assidua illa agitatione, Vinosum illum D compescunt spiritum, ac vigorem, euaduntque vsu sinceriora, abundeque suas alunt Vrbes. Inter quæ multæ laudis, ac copiæ sub Tolosa studijs florentissima habentur, quæ præter Vernacula vina, & Garumna vbi frequentissima sunt & Galliæ, & Hispaniæ emporia, & peregrinis multis abundat, etiam Malnaticis. quare hinc ex Pyrenæis in Hispaniam descendemus.

Ayno fluuius et regio.

Ex Budæo Parrhisij vina.

Ligeris flu. Loiri. Picardiæ, & Normandiæ.

In Orliës.

In Aquitania. Burdegalæ.

Tolosæ.

AD AMPLISSIMVM S. R. E. CARDINALEM PETRVM DEZAM A CONSILIIS HISPANIAE REGIIS,

Dominum meum Colendißimum.

*EXTREMVM hoc de Hispaniæ vinis compendium, quod ad ornandam vniuersam hanc de vinis tractationem percurram (Cardinalis Amplißime) satis equidem scio ob amplitudinem regionis, ac fœcunditatem, quam collegi ex histori*js*, ac relatis tuis in toto orbe terrarum incomparabilem, silentio potius esse prætereundam, quàm vel minimam partem attingens, eam suis meritis laudibus fraudarem, quæ alteram requirerent Iliadem. Obsequendum tamen tuæ auctoritati, atque optimis consili*js *putaui (Vir sapientißime) qui, vt legitur in histori*js *Hispanicis, antiquißimam à Decio* Imperat. *ducis originem, ac gentis nomen. Vtq; in isto amplißimo ordine Dei gratia, ac Philippi* R*egis Catholici fauore, religione, ac omni pietatis officio splendes illustris, honestum quidem id nostrum studium fore reputasti; quoniam hisce breuibus censuris serui tui, excitandi erunt peritiores ali*j*, quibus vel maximè hodie sub tanto* Re*ge Vestra regio florentißima est scriptoribus, qui tuum genium imitati Hispaniam cunctis naturæ refertam grati*js*, & hoc nostrum pertenue studium subleuabunt ad aliquam laudem. Equidem verò hoc præcipuè solatium, ac præmi*j *loco in his meis laboribus existimauerim, quòd quicquid illi hac in parte monumentis suis de Hispaniæ fœcunditate, deq; adeo generosis in ea Vinis tradiderint; tuæ diligentiæ, ac studio huic dignißimarum rerum immortali referenda erunt.*

A

Hispaniæ vina.

HISPANIAM inter omnes Europæ regiones, ac nostro tempore sub Philippo Austrio Rege felicissimam, rectè quidam nobiles historici finem, seu potius in capite terrarum ponunt, & propterea fœcundissimam esse regionem. Nam quicquid de orientalium terrarum felicitate quidam alij contendunt, quia nascentem statim habeant solem, qui vegetalem in Seminibus, ac frugibus excitet virtutem; nihilominus occidentales & nascentem habent, & à puncto meridiano infrà validiorem calorem, qui non excitat modò seminum fœcunditatem, verumetiam assiduè fouet, ac perficit ipsas fruges. Quare in communibus iudicijs hunc fecimus epilogismum libro II. quòd orientales terræ, solem habent florentem, occidentem fructiferum. Ad hanc verò communem causam, duplex alia accedit validioris caloris efficacia tùm à proprio solis cursu in Zodiaco, quo perpetuò Sol ab occidente Hispaniam respicit in fronte, ac florentem reddit, vt dictum est. Tùm à situ eius regionis naturali, quæ à Pyrenæorum capite, vbi templum Veneris ponit Ptolemæus, & Barcinonem, à quadragesimo quarto in trigesimum vsque sextum gradum cadit in meridiem, Sub quo cœli fauore, & perenni aura maris, atque humore gaudet: nam à Pyrenæis, qui eam ab aquilone in meridiem (vt Plinius exponit) per centum, & amplius mill. pass. à Gallia dispertiunt (vel minus, nam obseruasse, dicunt iuniores à supremo iugo diui Adriani, vtrunque mare, & Cantabricum, & Mediterraneum conspici.) Cæterùm mare habet ab eodem situ occiduo, ac meridiano circunfluens, quod eam reddit vndiq; saluberrimæ auræ, ac optimarum frugum, vinorumq; fœcundissimam. Maximis verò quaquauersum alluitur fluminibus: Ibero quidem à Cantabriæ montanis in mediterrraneum, Tago, qui à dimidia Hispania excurrit totam supernè Durio non minus, qui ambo mittunt in Atlanticum Oceanum, Gradiana, & Ispali per mediam Bæticam ad Gades. qui maximi amnes centum quinquaginta alijs (vt scribunt) vario cursu aucti fluminibus, eam passim humectant, ac sub illo cœli climate non mediocriter calido supplent imbrium raritatem, eiusque attemperant calorem, ac reddunt vberrimam. Extremam autem huius amplissimæ regionis partem, quæ boreali oceano ad aquilonem spectat, cùm Strabo montanam ponat, & asperam, ac minus propterea fœcundam, neque adeo irriguam aquis; haud tamen sterilem rectè imputauerit: quando cœli, ac naturæ, & terrarum situs, & marium, ac fluminum, quæ dictæ sunt dispositiones, Hispaniam reddant in comparatione cæterarum Europæ regionum fertilissimam, & si non idem vbiq; rerum prouentus, & vbi alia magis, alia minus abundent, quod (partium discrimen in cunctis regionibus commune est) illa posteris temporibus, ac nostra demum ætate magnis exculta oppidis, ac plena populis, facta est opulentior. Verùm à Tago infrà, sinistro latere regiones, Andalogia, Granata, & quam Extrematuram vocant, vltrà Ispalim amnem ad Gades, miram ex natura, ac cultu, nec vllis terris comparandam obtinent fœcunditatem, nempe quoniam inter omneis fruges, olei, vini, mellis optimi, sacchari, & cunctarum arborum, ac rerum aliarum necessariarum ad vitam producunt immensam copiam, magnitudine, ac bonitate incomparabili, vt omnem abundè Hispaniam, & Italiam, longinquioresque alant regiones. Olæarum nemora, dictù mirum, extant secus hæc littora ad triginta leucarum amplitudinem: inter quas oliuas cõuehi videmus Colymbades, seu Escarias nucis magnitudine, quæ tamen ex translatis in Italiam degenerant. ex frugalibus autem oleum eliciunt in tanta copia, vt cum vinis suis, ac melle non modò in Europæ terras, verumetiam & vsque ad Antipodas Perunianos transmittunt,

Causa fœcũditatis.

A solis cursu.

A situ & aura maris.

A fluminibus.

In Strabonem censura.

Andalogiæ.

Olearum nobilitas.

B C D E

mittunt, cum tanto prouentu diuitiarum, vt nostro tempore Hispaniæ regnum sit in toto orbe terrarum, sub potentissimo Philippo rege opulentissimum. Oleum, & Mel Hispanicum, & hinc generosum Sancti Martini cognomento vinum (ne alia nunc dicam magis gratiosa) nullis possunt comparari cæterarum terrarum generibus: quæ vel ipso aspectu, ac saporis gratia longè superant illam veterum Mellis Attici, vini Maronæi, necnon Falerni Italici gloriam. Transeo reliquarum rerum agri eius, ac naturæ fœcunditatem, aquas medicatas, salubria balnea, metallorum vberes terras, auri, argenti, argenti viui, ac ferri mineras, nobilium marmorum lapidicinas, gemmantes lapidum pretiosorum montes. Hac in parte Beticæ, quam Ispalis amnis longo tractu sexaginta ferè leucarum excurrit, & quæ Cordubam continet, Baiezam, Alcalam, Granatam, magnas vrbes, secus mediterranei littora, vsque ad Gades, nusquam tellus in tota Hispania vberior. Quarum prouentum, saltem in vinis, vel hoc sat erit comprobare argumento: quod publicani Hispalenses asseuerent, esse Hispali inter alias portam quandam, per quam nisi quotidie à mediterraneis quattuor mill. ingrediantur vini amphoræ, vectigalium censum non satisfacere conductori. Quapropter Cordubæ campi sub plaga illa occidentali, ac libero aspectu in Austrum ob magnam fœcunditatem, ac cœli benignitatem Campi cognominantur Elysij. quos nobiles quidam interpretes auctoritate magnificant Homeri, qui libro IIII. Odysseæ hos videtur appinxisse campos illis versibus:

Communis vbertas. *Beticæ.* *Campi Elysii.* *Ex Homero.*

Α'λλά σ' ἐς ἠλύσιον πεδίον —— ὅθι ξανθὸς ῥαδάμανθος.
Οὐ νιφετὸς, οὔτ' ἀρχειμὼν πολὺς, οὔτ' τι ποτ' ὄμβρος,
Ἀλλ' αἰεὶ ζεφύροιο λιγυπνείοντας ἀήτας Ὠκεανος.

In quibus amo equidem noui historici dexteritatem, qui veras fœcunditatis Hispaniæ ex antiquissimo vate astruat causas. nam plures eius dictis hic respondent notæ: Elysij nomen, & in fines terræ (καὶ πείρατα γαίης) vbi non nix, neque hyems multa, neque vnquam imber, sed semper Zephyri læta mittant spiramenta vitæ, ac lenes ab Oceano exhalent auras. Cæterùm ad loci huius elucidationem, nusquam legimus Homerum fecisse Hispaniæ mentionem: nec Vlyssem (à quo dictam falsò putant Vlisbonam) ad hos fines terræ adnauigasse, sed Elysios cum vetusta fabula intellexit in inferno, vbi (ὅθι ξανθὸς ῥαδαμάνθος) Rhadamanthus inquit rubens, & quasi in inferni aula. quam libro XI. primis statim verbis fingit idem Homerus apud Cimmerios, & in profundum Oceani adnauigantibus reperiri, quem propterea locum (vt obiter dicam) melius Virgilius in VI. videtur imitatus, qui hos Cimmerios in antris sibyllæ ad Cumas finxit, in quibus illi perpetua caligine, ac nebula obruti, nec solis vnquam lumen aspicerent. Alludit ergo nomen ad illos quoscunque Homeri Elysios, in Betica Hispaniæ campi, quos incomparabili adhuc celebrant fœcunditate, vt ex vno tritici modio coloni plerunque triginta, vel amplius recipiant modios, vinorumque, quæ dicemus, ac reliquarum frugum immensam copiam. Inter quæ pomaria aiunt, ac citria, sponte etiam enata mirum præbere spectaculum, cum perenni florum, ac fructuum simul copia, ac tantæ magnitudinis, vt citria nonnulla spectentur capitis humani instar, vel quæ pondere triginta æquarent libras. Obsequiosos verò colonum studio conformari fructus in varias formas, vt vel muliebres præbere videantur mammas, vel quinque pertitas digitis manus, angues, ollas, tympanos, variorumq; vtensilium, atque animalium figuras. His ergo de omni terrarum Hispaniæ fœcunditate suppositis, iam de earum vinis breue compendium habituri; partim quidem recentiores de ipso amplissimo regno habebimus auctores, partim verò peritiorum in Vrbe Roma Hispanorum testimonio vtemur, & qui præsertim regiones ipsas perlustrauerint. & in primis Reuerendi P. F. Alphonsi Ciaconi

Correctio. *Virgilij imitatio.* *Beticæ vbertas.* *Citriorum fœcũditas.* *Vinorum censũ Hispaniæ.* *P. Alphõsi Ciaconi.*

insignis

A insignis Theologi, ac in omni doctrinarum genere peritissimi nitemur auctoritate, qui in Collectaneis suis de variarum rerum natura, Sanctum Isydorum Hispalenses imitatus, hac in parte de vinorum natura, ordinem saltem tractandi luculenter aperuit. Primùm de omni vinorum genere compendiariam ex antiquis proponens censuram: mox de Italiæ, & Hispaniæ vinis nostri temporis, facto à vitium generibus initio, ex innumeris, has scitù dignas percensuit species. Sunt vites Aluillæ albis vuis, ex Herreri historia. ad similes Torrontes cognominatæ. Muscatellæ Musci odore, & tam albis vuis, quàm nigris. Cinsuentes Aluillis admodum adsimiles. In Iaennen. agris, albæ, racemulis amplis, ac crassis item acinis. Hebenes vuæ albæ species, pandis in racemulo acinis, hisq; pingui succo, odore, ac sapore dulci. Alarixes, quæ

Vuarũ, ac vitium genera.

B suaui succo admodum ab auiculis impetuntur, vinosa, ad Hebenes vuis æmulæ. Castellano albicans, breui racemulo, ac rotundis granis, quo in genere, & à Sancti Martini cognomine generosæ vuæ. Maluasia his accedit, quas & Maluales appellant vuas, rotundis, ac congestis vuis. Layrenes albicantes, Castellana altera nigricans. Palombina nigra, Aragones nigra, Tortozon, & Herriales, Longares, Coion de gallo. Ruuiales præterea vocari in Baiezæ vinetis, Magliares in Hispalensi, vuas de parras. Donzellas, aut Passarinas tam albicantes, quàm rubellas. Tinta, & sub Valentia vrbe Plantas, Planta tardera, & Tortosæ. Passas vuas suauissimas præsertim, quæ longo acino, ac concinno, contortis pediculis sub sole passæ fiunt, in regno Granatensi copiosissimæ, & sub Almugis oppido. & quam Basilicam vuarum regina vocat,

Passæ.

C multo prouentu. Coluben Plinio, & Colubella vulgo, quæ & inter passas venit. Longiores Dactilides, quæ & insolantur. Escariæ item suauissimæ in mensis, quæ & Mollares, & Biaciæ Ruuiales. & quas veteres in magnitudine dixerunt Bumastes, quasi corpulentas. Ex his omnibus, ac alijs patrijs vuis subdit nobilis auctor, permulta in Hispania gignuntur, ac varia vinorum genera alba, nigra, rubra, gilua, fulua, siue aurea. Vina communiter sunt maiori ex parte potentissima, nec nisi validis Stomacho tolerantur, aut assuetis, exteri verò, ac minus assueti eorum non sustinent magnitudinem. Vetusta præsertim, quæ defossis subter terram dolijs fictilibus, quas Tinassas vocant, quadringentorum etiam cadorum capaces, per viginti annos, & triginta, vel etiam ad quinquaginta annos seruãtur. quamquam id raró fit, nam communi-

Vinorum genera.

Magnitudo.

In subterraneis vina.

D ter ad biennium, aut trienniũ ea condunt, erogantq; annuatim vina in domesticam familiam, gaudentq; reponi aliqua nascentibus filijs, donec adultis ætate, vel pro solemni eorum lætitia, aut dignitatem adeptis aperiunt. quæ frigidis præsertim cellis adseruata euadunt robustiora, corroborandis viribus valde vtilia, etiam ægris, ac imbecillis sapore, & vel solo odore recreantia spiritus. Ad quorum magnitudinẽ allusisse visus est Ouidius, in Lenone, qui largo eiusmodi vini potu consopitus deciperetur. III. de arte am.

Fallitur & multo custodis cura Lyæo

..... Illa vel Hispano lecta sit vua iugo.

Ouid.

Meminit & de Hispanicis generosis Syllius Italicus lib. VII. Nostro tempore multæ laudis sunt, vinum Sancti Martini cognomento in regno Tolerano, & à

In Toletano.

E Pinto cognominatum, Vallis de Moro, Xetroses, San Torcar, Talauera reginæ, Guadalazara, Ocagna, sub Ciuitate Regali, Tor de laguna, & alia in Toletano, Alcantara, & Iglianæ rubra, Vera de Placentia, Manca, Campus de Calatraua, Montiel. In Bæticis Guadalcanal, Cazala, Alanis, Manzanigla, Vigla rasa, & alijs oppidis Ispali vicinis. In Axarafes, Xerez, Lebrixa, Baeza, Vbeda, Martos, & denique omnis Bæticæ tractus, simul cum regno Granatensi, & Murciensi, optimis vinis abundat. In diœcesi Valentiæ Moruedræ, & Beni Carlon. In Lusitania Caparica, in Callecia Ribadauia,

In Bæticis.

In Valentino.

In Cantabris. & Castella vet. in Cantabria Guetaria, in Castella itidem, Medina de Campo, Alahecos, Madrigal, Coca, Toro, Cantalpino, Canta la piedra, & Aranda de Duero, vbi magnæ sunt cellæ vinariæ, & venalia in alias terras vina. Rioza, Logronnes, Nauarrete, Nauarræ de ponte reginæ, Fonte maiori, cum omni tractu, qui dicitur à Ribera; vbi vina rubra gignuntur præcipua. Laudant & Serrania de Bezar potentissima. *In Aragoniæ.* In Aragoniæ etiam regno optima, & in Cataluniæ terris antiqui nominis, præsertim in Tarracona, & eius territorio. & Maluatica Barchinone. *Tarracon.* Tarraconense nobile vinum ab antiqua eius nominis vrbe primaria, quod à Martiali celebratur libro XIII. à Syllio Italico, vt vix Italicis cederet, libro III. *Syll. Ital.*

Phocaicæ dant emporia, dat Tarraco pubem

Vitifero, & Latio tantum cessura Lyæo.

In Canariæ Insul. Quæ nobilia erant tunc temporis, si tamen nostri temporis vina Hispaniæ cum illis conferantur, multum illa & bonitate & copia superare inuenientur, vt annuatim ex Caliz Rota, & portu sanctę Mariæ onerarias afferant naues sexaginta millibus vinorum cadis oneratas, adnauigarique in Angliam, & ad boreales regiones, & non minus per Oceanum ad Canarias Insulas, & in Indias asportari. *In India.* Quinimmo in Bæticis tanta abundant copia vina, & quæ generosa ad Sibiliæ emporia ex Xerez vinis, & aliunde conuehuntur, ac ex portu Caliz sanctæ Mariæ adnauiganda, vt non solùm alijs Europæ regionibus abundè sufficiant, sed & in totum Mundum nouum onerarias naues sexaginta millium cadorum transmittunt. Quapropter narrant publicani Genuenses, Sibiliæ, Hispalēsis scilicet vrbis esse vnam portam inter alias, ex mediterraneis terris tanti prouentus, vt nisi per eam quotidie quatuor mill. amphorę vini conueherentur, census vectigalium non satisfacerent conductori. *Ex Marinæo.* Porrò ex historicis Lucius Marinæus Siculus de rebus Hispaniæ, quadraginta circiter commemorat genera: quorum nos sat habebimus dignorum aliquorum repetere censuram. Sancti Martini oppidi cognomine, & Madrigali celeberrimum. Item in Gualdalcanal oppido Bæticæ, in quo etiam agro rubeum gignitur multæ laudis, & Tarraconense. In Ripadauia apud Callecos, syncerum admodum, & gratum pro sui mediocritate, vnde nauigationis impatiens est. Lucanum item in Bæticis, quod si non primum, secundum certè obtinet locū. Rubrum etiam sub Arena oppido. & quæ sub ditione Toletana, in Salona, in Mantua Carpentana, quā Madrid oppellant. In Satapho, Pinto, Val de moro, Casarruio, Turrilagana, nobilibus oppidis, & cum his Santorquatij oppidi vina, & quæ in Tauro, Cantalpino, & Cantalapetia gignuntur, magni habentur pretij. Salmaticense quoque vinum admodum suaue habetur in agro presertim, quem à puteo celebri Amarillum vocant. Non minus autem digna sunt historia, quæ nouissimè fidedignus auctor mihi retulit Andreas de Corduba Illustri familia, & hic in alma Curia Auditor Rotæ, singularis peritiæ, & qui diu apud Regem Catholicum multas peragrauit Hispaniæ regiones. *Ex Illustr. de Corduba.* Primùm, quod à Ciuitate regali nomen accepit Nouæ Castellæ, vbi Castulone à Ptolemæo ponitur, inter Guadianam, ac Tagum amnes, ac in diœcesi Toletana gignitur, nō tam robore celebratur, quàm quòd natura syncerissimum, ac saluberrimum ad vsum regium à Medicis commendatur: mediocris substantiæ, gratum stomacho, citò descendens ad vrinæ vias, nec tentans caput. *Castellæ no.* Vnde nec nauigationem sustinet. In Salamantina diœcesi vina sunt rubea, præcipuè in oppidis de la Ribera, quod ob substantiæ mediocritatem, ac saporis suauitatem valde æstimatur. *Salamantinæ.* Sed omnium celeberrimum est Rubeum de Toro diœcesis Zamoren. quod est tantæ in potu suauitatis, vt Rex vinorū soleat cognominari. *Rex vinorum.* Item in diœcesi Conchen. rubra multi nominis, & in Gadicensi fulua, quæ lenibus dum miscentur exultant stillis. *Conchen.* In veteri autem Castella regione multa habentur celeberrima, in *Cast. vet.*

qua

A qua sub Alahecos robustum colore, item scintillans guttis. & item vina de Alcala colore aureo in Granatensi, quæ ad multos annos seruantur. Robustiora sub oppido de Gazella, & sub ciuitate Ierez de la Fruentera nuncupata, quæ idcirco & ad Indos importantur, multa copia. In Hispalensi autem diœcesi cùm multa sint copia, ac diuersi generis vina, syncera inter alia gignuntur, Clarellis vt dicũt, nostratibus similia, sub oppidis de Assarafe, & Mãzanilla comitatu in Niebla, syncerissima; vtq; nauigationem tolerare valeant, consuetum est vinitoribus cum certa vini cocti portione illa attemperare, sicq; fiunt puriora, & salubriora, percommodeq; in longinquas vltrà mare regiones conuehũtur. In diœcesi Ieennensi, sub oppido de Marcos, quæ tardæ admodum ad maturitatem perueniunt, nec potari solent, nisi elapso quadriennio. Item valida sub B oppidis de Terrasimeno, & Terræcampis, potui iucundiora. In Lusitania citeriori, saluberrimum vinum sub Robedillo oppido gignitur, & de Scargamaria, album, & odoriferum, syncerissimum substantia, quod omnes commendant. Sicut & ad oppidum Curiel in episcopatu Oxomensi, vinum rubrum generosum, quod oppidani in agro ædificatis subterraneis cellis diutissimè seruant frigidum, quæ vinis de Toro bonitate non cedunt. Adhuc in diœcesi Corduben. prouinciæ Bæticæ vina sunt famosissima, sub oppido de Lucana, robustum, album, & odoriferum, Montilla, Aguilar, Monturche, & sub Fonte Obesuna eius nominis oppido. Dehinc alterum est vini genus non admodum robustum, album, & odoriferum, quod vocatur Perosimenez, quod gignitur in agris oppidi de Guadalcazar, in pago cognomento Madronales, qui quanquam noui no- C minis, pro hoc tamen vini genere celebre fit, extenditurq; eadem fœcunditas ad finitimos pagos, vigetq; admodum sub ciuitate Astigiana diœcesis Hispalen. De quo dignum memoria exemplum retulit mihi is vir nobilissimus. Cùm Rex Catholicus in ea commoraretur ciuitate, isq; fauore, ac officij gratia interesset, Anno M. D. LXX. fuit inuẽta in quodam fundo Cella vinaria subterranea, & in ea nonnulla dolia fictili opere, vt moris est, plenaq; partim vino, partim oleo, ex quibus ipse (inquit) gustaui, vinum colore subalbo, mediocri substantia, odore destitutum, & sapore ferè insipido. similiter & oleum crassæ substantiæ album, & inodorum. Qua de re cùm testes essent coram Rege, qui assererent iam ab annis septuaginta non haberi memoriam eo in loco aliqua extitisse domicilia, consentanea ratio visa est, quòd à centum amplius annis D fuerint illa dolia in subterranea crypta recondita. Vt moris est, inquit Hispaniæ: vt à natiuitate cuiuspiam filij, id genus condant subterranea dolia, præsertim vini, benè operculis, ac gypso superingesto munita: idq; in gloriam ducũt, vel in nuptijs, vel pro solemni quapiam eiusdem filij dignitate, in communem applausum conuiuantibus, ac affinibus suis apponere. Quem ritum ab antiquis colonis Romanorum, receptum iam sæpè recensuimus, ac planè ex illa celebri apud Horatium ode XIX. lib. II.

O nata mecum consule Manlio.

Vbi is applaudebat suo doliolo, ac testæ vini, quod à quinquagesimo vel amplius anno natiuitatis suæ, fuerit à parente eius repositum, ac demùm amicis suis in lætitiam conuiuij repræsentatum.

In Hispal. *Ieennẽsi.* *In Lusita.* *In Oxom.* *Corduben.* *Perosimenez* *Antiquiss. vini exemplum.* *Hispaniæ mos.* *Ex Horat.*

E

Ransgiues villa, & in Escuriali amœnitas.

SED ne plus vltra transiliamus constitutam metam ab Italiæ vinis, tantum pelagus, ac dignitatem vinorum Hispaniæ dignissima adornabimus coronide, ac amœnitate villæ (sic enim vocatur) regiæ de Ransgiues, simul atque magnificentiæ incomparabili ædium circà sumptuosissima templa, ac monasteria, titulo item Regio sancti Laurẽtij sub Escuriali vico, iam in toto terrarum

orbe

orbe celeberrimo. Circa quorum locorum descriptionem, cùm longissimæ scribendæ essent Ilyades, sat habeo nunc, præter relata nobilium Hispanorum, compendiariam de eis compilasse historiam Excellentissimi in tota Europa Pictoris, ac Equitis Regij Federici Zuccari Vrbinatis, ac Romani ciuis. qui accersitus his annis elapsis dignissimè à Catholico Rege ad ornamenta picturarum perficienda, in primaria templi basylica amœnissimam villam, quæ longè ab Escuriali decem leucas, prouinciæ instar est, ac eam cunctas partes sæpius dimensus, ex his quæ mihi retulit, appicta quoque regione breuem duntaxat singularium partium adponam indicem. In quo nobili rure, quod ceù penuarium est vberrimum alendæ per omne tempus Regiæ curiæ, cuncta bona, & quæcunque cœli, & terræ, & quas humana industria præstare potuit gratias contemplari licet. Computet qui volet agri magnitudinem, quæ ad vigintiquinque, vel amplius vndiq; mill. pass. patet, latas planicies, lætissima prata, fontes vndecunque irriguos ad Tagum vsque magnum amnem, qui à meridie longè in occidentem illi agmen facit, ac è montanis ad borealem situm colles, qui partim lapidosi, partim altissimis arboribus nemorosi, ceù amplissimo eandem cingunt, theatro. Collocatum in medio palatium regium amplissimum, cui quatuor à quoque cœli situ respondent latissimæ, ac longissimæ viæ, eædemq; consitæ secus millenis, ac altissimis arboribus, quæ gratas reddunt omni tempore vmbras, & à palatij foribus quaquauersus quis ingrediatur, amœnissima contempletur viridaria, æquis spatijs, ac latis vijs distincta, quibus perpetuas sepes faciunt conuestita varijs, ac odoribus frutetis topiaria, vsque ad medias in quadriuijs basylicas, ceu alto pinaculo acuminatas, ac obsequiosis pariter ab imo ad summum viretis, ac floribus varia specie pulcherrimis splendida. Qua irrigui fontes lympidissimarum aquarum ad refrigeria æstatis captanda leni exiliunt murmurio, ac longiùs in piscinas excurrunt, ac viuaria, quæ riuulorum varia vndique collectione amœnos faciunt, ac pisculentos lacus, lenibus etiam cimbis adnauigabiles. ac exinde ad pascua, prataq; irriganda deriuatæ, & armenta satiant numerosissimis vaccis, ac vitulis saginandis: & in diuersum gallinaria pascunt, in quibus non tam cohortes gallinarum spectentur amplæ, ac innumerabiles turmæ; quàm earundem varietatem visu delectabilem, ex Indijs, & vndecunque terrarum orbis quæsitarum, ac effœtarum noua progenie pullorum, pauonum pulcherrimas, Gallinarum Numidicarum species, necnon phœnicopteros ingentes, quas gallos credimus Indiæ. Hinc quis iucunda narret auicularum aucupia, ficedularum, & attagenarum? quas Itali (vt reor, ac Hispani Francolinos vocant) turdorum, ac merularum, posthæc longa serie aduolantium in subiecta dumeta, myrthis, ac iuniperis, cedrisq; virentia, ac visco in eis delibutis virgulis, ad quas incautæ aues sibilo aucupis deceptæ, ac aduolantes turmatim, alijsque, ac pennis visco implicatis pendulæ capiantur. Nec minora solatia venationum, vel ad oblectamenta saltem excurrentium passim leporum, cuniculorum, histricum, quæ innumerabili hic adolescunt sobole. Vel quæ in diuersum grauiores reddunt venationes per condensa nemorum, perq; varios illorum montium saltus, ceruorum, aprorum, capreolorum. quorum pulchrum est videre spectaculum, cùm solatij causa laxatis in eorum amplum gregem canibus, vel excurrentibus hinc inde equis, in fugam vertantur; at mox cessata persecutorum impetu, mansuefacta, & ipsa quasi ludibunda ad mansuetarios suos redeunt, faciuntq; & ipsa de se nouum spectaculum, vt palpum patiantur, ac inter canes versari gaudeant domesticos. Sed quid ego conor regale studium, ac tam magnifica opera breuibus dictis perstringere? In summa quas honestiores nostri Principes, Prælati, & Cardinales colunt in Vrbe Roma, vel in suburbijs hortos, aut vineas, ac vireta, vbi post graues animi curas, aliqua captent

Cum deliciosis antiquorum hortis comparatio.

Palatij situs.

Viridaria.

Topiaria.

Fontes.

Prata, ac pascua.

Gallinaria

Aucupia Turdorum cameta.

Venatus.

Venationes vmbratiles.

A captent solatia; hoc amplissimum diuersorium, in totum, & per singulas partes, tali, ac tanta splendet maiestate, & gratia, quantam decet maximum, & opulentissimum, & potentissimum Regem.

Templum Regium Sancti Laurentij in Escuriali.

CVI quidem amplissimo ruri in montanis alterũ respondet, ac maius opus Regalis tẽpli titulo S. Laurentij sub Escuriali vico, cũ adnexis ædibus, quę quorumcunq; superant nostro tẽpore ædificiorũ magnificentiam. In cuius agro quanquã non sint singulariũ vinorũ exempla, solo arido, ac inter orientẽ, ac boream lapidoso, ac montuoso; hinc maior splendet tanti auctoris magnificentia, qui coegerit asperitatẽ quoq; loci sua industria fœcundiorẽ efficere. Viridarijs B iam in viuo etiã saxo propagatis: ac in diuersum vinetis ad delicias, ne celebris locus hac quoq; careret gratia, excultis, ac satis quidẽ vberrimæ hinc nõ longę regiones, ac terræ, quas diximus, famosissima producũt vina: Ad sex hinc leucas Segouia: VII. ab Auila, Iepes vina, & sub Ocanna vltra Tagum vina optima, & proximè ad duas leucas Ferfreda, quæ mira fontium, ac influentiũ aquarũ amęnitate propriã mereretur historiam. Extat ergo Escurialis Vicus, in conspectu à Madril VII. leuc. subq; eo ædificiũ nobilissimum tanta videtur maiestate ornatum, vt ex quorundã bonorũ iudicio possit cum sumptuosiss. in sacris scripturis tẽplo Salomonis cõparari. Afferunt fidedigni censores, & qui præfuerunt operi, quinquagies centies millies ducat. ex regio ærario fuisse in eo extruẽdo erogata: vt, nisi materialiũ quorumcunq; ipso in loco fuisset copia, immensæ marmorum C lapidicinæ, vnde & columnæ præmagnæ erutæ, laterũ & calcis fornaces, ligna, ac vastissimę syluarũ trabes, & influentes vndecunq; aquæ; ad tantum opus perficiendum, ne ipse quidem regius satis fuisset census. Vbi in amplissima planicie lenissimæ auræ, inter amplas vndiq; vias, quæ millenis seriatim positis arboribus consitæ, quæ gratas capitibus præbent vmbras, conspicua se se offert tãti ædificij moles. Quæ vel ipso icone, ac appicta figura admirabilis, & intus, & foris maximi amphitheatri, vel potius expolitæ ciuitatis instar præbet spectaculum. nam quadrato constat opere, ac quatuor habet ædium ordines, ac vna in quoq; angulo elaboratas turres, quæ primariã in medio eminentem comitãtur templi basilicam, S. Petri basilicæ in Vaticano æmulã: quæ omnia tã nobilitate materiæ, quàm peritissimorum artificum manupretijs, summã ostendunt magnificẽtiam. D Primus ordo Templi est, quasi in corde constituti, cuius non est hic locus cuncta enarrare, opulentiam, ornamenta regia pretiosissimarũ rerum, incomparabilẽ partium sacrarũ maiestatem, ac venerandum præter cætera Sanctiss. Sacramẽti tabernaculũ. & adnexa ad latera templi percõmoda monasterij membra, quadringentis distincta summo artificio domicilijs: & à tergo inter occidentem hybernum & aquilonẽ ædes extructæ regię præ cæteris honestiores. A dextris verò, & à sinistris, eodem cõmensu, ac partium distinctione, sex vtrinq; patent magna atria, quæ altæ porticus, & circumcolumnia ambiunt quadringẽtis in totum vno stylo colũnis, cuncta pretioso marmore, ac dædaleo opere extructa. Ex quibus ad curialium ædes patet aditus, quæ commodissimæ, & in maiori principum celebritate, vniuersam tam eorum, qui aulæ adsistunt, quã qui in obsequium co- E mitantur principes, ac Duces, excipiunt curiã. Transeo quæ ad hæc singula constituta sunt diuortia, & ad quenquã cœli situm percommoda viridaria, frugales hortos, & conuestitas vtrinque varijs topiarijs, ac obsequiosis fruticibus, ac floribus sepes, ex quibus lõgas spectare licet deambulationes, & fastigiatas in quadriuijs basilicas virentibus similiter, ac floridis vmbraculis ornatas: & in diuersum emanantes fontes, excurrentes quaquauersum aquarum piscinas, viuaria, & Nymphæa amœnissima. In editioribus verò colliculis Vineta, quæ ad maiores delicias quæsitis, vndecunque terrarum, ac propagatis ex tota Hispania electissimis vitibus abundant. Taceo ditissimam, ac innumerabilem in cun-

ctis

Opus sumptuosiss.

Aedificij moles.

Turres.

Basilica.

Ordines ædium, & Templi.

Aedes Regiæ.

Partitiones curialium.

Viridaria, & horti.

Basilicæ.

Fontes.

ctis ædibus supellectilem, opera pistorum, tantum statuarum, & antiquorum signa etiam ex vrbe Roma aduectarum. Nec omittendum inter hæc commoda, totq; delicias constitutum in ipso corpore ædium Collegium Sapientiæ, ac selectorum ab vnaquaq; regione optimæ indolis studiosorum numerosas classes, ac ceù perpetuum ad fouendas bonas artes, & honestos ritus Christianos Seminarium. quod planè opus erit omni sæculo ab angelicis etiam tubis celebrandum, ac dignum ipso auctore Philippo Rege, Rege Catholico reputandum. Qui iam mari, ac terra ab ortu ad occasum potentiss. ob religionem suo nutu propagatam, ac innumera eiusmodi, quæ exercet iustitiæ, & pietatis opera, Christiano, ac optimo principe dignissima; merito in communibus votis est, vt debellato semel atque iterum, sua manu barbaro Scytha, ad maximam monarchiam sit diuina ope promouendus.

Collegium

A

B

In Lusitanis, & Gallecia vina.

PORTVGALLIAE regnum (quæ antiquis Lusitania) Vt Viseus scribit, cùm nullis cedat Hispaniæ, nec in tota Europa terris vbertate omnium rerum; optimi potissimùm tritici, ac generosi vini ferax est. Quæ nempe extrema Europæ tellus præcipuas illas obtinet causas fœcunditatis assiduum ob occidente solem, & fœcundissimam cum fauore Solis, ac cœli auram, quæ ab effusissima Oceani amplitudine in eam spirat, ac fœlicissimam reddit. Vnde per flotas suas (sic vocant Classes nauigationum) in orientales regiones, & nunc Philippi Regis Catholici imperio in Mundum nouum, vinorum, inter alia cærealia, conuehunt innumerabilem copiam. ac ex Indijs aromata, ac pipera reportant, quæstumq; parant ex eis incomparabilem. Similiter & Hispani mercatores, cùm ex adnauigatis in Perù vinis, & in Nouam Hispaniam, opulentissima quotannis referant regiæ Cameræ vectigalia, inuenerintq; totam illam Mundi noui plagam vinis producendis fœlicissimam, publico decreto interdictum est, vt nonnisi indultu regio in illis terris vineæ propagentur. Cæterùm magnam admodũ (non me præterit) relinquemus materiam de his amplissimis regionibus, vnde alij versati magis circà illas conscribant de earundem vinis historias, ac finem hic suscepti operis, cum gratiarum actione ipsi optimo omnium bonorum aucti imponemus.

Causæ fœcunditatis

Portugalliæ in orientem vina.

C

D

Mira concluditur naturæ solertia multiplicandis vinorum generibus ad infinitum.

CAETERVM pro vniuersali nostræ huius tractationis epilogismo: cùm ex omni classe scriptorum, tam historicorum, quàm philosophãtium, omnes almam contemplati sint naturam, communem parentem nuncupãtes, principium motus, & cui in causis creatarum rerum omnia referantur accepta. Nos adhuc in his de vinorum natura commentarijs, non nouam sed tacitam ab alijs, ac venerabilem agnouimus naturæ prærogatiuam. Vt non modò intenta semper existat ad generationem, ac propagationem specierum perpetuam; verumetiam visa est, ceù piam se præbere altricem, vt in frugibus, quas maximè produxerit ad vitam necessarias, generosam, & quasi insatiabilem se præstiterit, multiplicando non modò species, sed & in cunctis ipsorum differentijs, in sapore, odore, & colore, vt omni sui parte gratas redderet, ac varias. &, quod magis miremur, obsequiosam in tantum se præbuit humanæ industriæ, & culturæ, vt sata insitione, translatione de vna regione, aut loco, in alterum

Naturæ prærogatiua.

E

Obsequia naturæ.

A alterum locum, variabilem, ac fœcundiorem multiplicauerit propagationem. Quo argumento, relictis frugibus innumeris, in quibus naturam quisq; agnoscimus, apprimè generosam, in pomorum speciebus gignendis, inq; piris, cerasijs, prunis, ficubus, ac hortensium plantarum generibus, quarum omnium boni agricolæ studio videmus naturam innumeras multiplicasse species. si quis rectè computet, quas tellus vbique gignat ab ortu ad occasum fruges, ac fructuum genera, non dubiè innumerabilia; super cæteras inuenerit, in vuarum, ac vitium propagandis generibus omnem ferè vegetalem effusam fuisse potentiã, vt à prima vsque origine, aut satione tam vites, quàm vuæ reperiantur magnitudine, forma, ac figura, & sapore, ac fœcunditatem contemplabiles, atq; admodum in singulis differentes. Quas differentias, seu proprij generis sint, B seu proprietatem sequantur regionum, siue ex adhibita pendeant industria, decet hic ex copiosissimo Plinij, ac totius antiquitatis archiuio depromere, ac aliquo nostro iudicio ex hac posteriore obseruantia comprobare. Genera vuarum (inquit lib. XIIII. primis cap.) innumera, atque infinita esse apud priscos proditum est; quippe quæ totidem sunt quot agri: quanquam & culturæ cum natura maxima portio est. Magnitudine quædam vites inter arbores numerabantur, vt simulacra, statuas, ac pateras ex vna vite confectas legamus, & Metaponti Iunonis templum vitigineis stetisse columnis. & Dianæ Ephesiæ scalis vna vite contectis. nec est ligno vlli æternior natura (dum tamen inquam illi vegetatio non desit.) & altitudine, nullo fine crescunt: vt vna vitis Romæ in Liuiæ Augustæ porticibus subdiuales deambulationes adumbrauerit. eademq; C duodenis musti amphoris (cadis nostro tempore) fœcunda. Aliæ improbo repratu, amplo discursu atria media complent. Aliæ tamen breuitate modici hominis sudibus horrent, vineamq; faciunt. Alibi artus suos in se colligens crassitudinem breuitate pascit, vt in prouincia sine vllo stent pedamento. etiam nostra ætate. & quales in Sicilia descripsimus sub Cameratæ regione, crassitudine ad vnius hominis complexum, & inauditæ fœcunditatis, vt denæ singulæ dolium musti reddant. Aliæ eodem Plinio teste, herbarum modò vagantur per arua, & succum terræ passim bibunt, semperq; pastinatis similes ad magnitudinem infantis crescunt, vt in interiore Africæ parte. Non minor in ipsarum vuarum diuersitate naturæ lusus reperitur: quæ forma, figura, colore, & sapore, pulchrè ac varijs modis sunt conspicuæ. Crassæ, pusillæ, longæ, digitales, tenui D cortice, duro callo Duracinæ dictæ, & Escariæ, acinosæ, vel sine acinis, & Columbinæ acinosissimæ. Candidæ, & nigræ ferè vulgares inter has multæ differentiæ, herbaceæ, luteolæ, helueolæ purpurascentes. Quis vuarum in sapore ausit proprias enumerare differentias, dulcem, suauem, austerum, acerbum, vinosum, & super hos in vuis multi sapores inexplicabiles. Nã permultæ fruges æmulantur vinosum: at vuarum sapores sui generis proprios dixeris, non dulcem, non suauem, sed super cæteras fruges suauissimum, & sui proprium habent experimur, & ab alijs generibus diuersissimum. Quæ res in tota frugum natura æquat dulcedinem, seu potius gratiam Muscatellæ vuæ? Videntur idcirco Græci hanc dixisse Apianam, quod ab Apibus non mirum auidè impetatur, vel quia apum, ac mellis dulcedinẽ saperet. Sed quæ Mellis dulcedo, nisi æstuo- E sa, & quæ statim satiat, non delectat gustum; multo melius Muscatellum à nostris dictum videtur, quia Muscum cum dulcedine, vel nescio quid gratiosius refert gustui, quod vini genus Nectareum, & mictum Deorum vana illa antiquitas forsan æmulata est, quod retulit Athenæus.

Nectareum minguut cœlestia regna tenentes
Mollibus in stratis.

Cui generi comparabilem dicemus Trebulani vini suauitatem, Græcis Ischiæ dulcorem, Ammæi in Pausilipo gratiam, nisi illis propriam? Nec austeritatem

Genera innumera ex Plin. *A magnitudine.* *A breuitate, & craßitudine.* *Spõte germinantes.* *Ab vuarum diuersitate.* *A substãtia & colore.* *Sapores in vuis incõparabiles.* *In Muscatellis gratia.* *Nectarẽ mictus.* *Trebulani suauitas, & aliorũ propria.*

in Albanis, & Ariciæ imputabimus, quam potius mistam cum grato suctu suauitatem, & in rubicundis rutilo nitore sanguinis, quodnam aliud putamus naturæ consilium, nisi vt admoneat sedulo bibentes hoc potissimùm potu generari sanguinem, ac foueri vires? Immo visa est natura vuarum gratia incomparabili abblandiri quoque morsui commanducantis: cortice tenui, & æquabili pulpa dentibus, & linguæ, & quæ suauiter per totum gaudeant se diffundere ori ac palato. Et vbi cæteræ fruges escariæ sua habent tempora, ac locum in mensa, vt aliæ in prima tentùm mensa sint gratæ, vt ficus, & complures fugaces propterea vocati fructus: aliæ in fine duntaxat expetantur, vt pomaria, ac mala. Super cæteras vuæ præsertim escariæ, blandissimæ, & in prima mensa vtiles habentur, in secuuda, & in tota mensa non alia pleriq; boni gustus expetunt escarum abblandimenta, nec bellaria. Vtiles pro ientaculis, in prandio, merenda, & cœna, comitantur & comessationes nocturnas. & extemporariam etiam laboriosis leniunt sitim, autumno, hyeme, & vere, & omni tempore, & quid maius est aliquibus locis in totam etiam æstatem, & sine noxa seruantur vtiles. Innumeras eiusmodi meditor in vinis naturæ prærogatiuas, quas metaphysicales in cunctis rebus, ac scientificas appello speculationes, easq; enarranti in immensum excresceret volumen. Quicquid ergo Virgilius, eodem Plinio attestante, quindecim vuarum retulerit genera, nimirum dumtaxat externa, tria oleæ, totidem pirorum, malo verò tantùm Assyrio, cæteris omnibus neglectis: & quicquid insuper ipse Plinius scribat se ad octoginta collegisse species; Nos quidem, præter Gallica, & Hispanica, & Rheni vina, quorum insigniora recensuimus, innumeraq; alia relicta supponimus; ex solis Italicis ducenta compræhendimus genera. Vnde computatis quæ ad nostram non peruenerunt notitiam, vel etiam transegimus; cum eiusdem Plinij tandem censura concludimus sine numero reperiri vina, totidemq; esse genera, quot agri. Vel si verum fuit, eodem teste asserere, quòd MVNDVS FINITVS, infinito similis; & naturam præcipuè in producendis vinis fatebimur infinito similem: nec certum eorum, cum sapientissimo agricola haberi numerum.

Vuarum gratia incomparabilis.

Vuarum, & uinorũ numerus ad infinitum.

Mundus, & natura infinito similia.

II. Geor.

Quem qui scire velit, Libici velit æquoris idem
Discere, quàm multæ Zephyro turbentur arenæ,
Nosse quot Ionij veniunt ad littora fluctus.

Quæ melius explicabunt qui particularem quorumcunque susceperint considerationem, hisq; hactenus contenti sumus DEO aspirante finem imponere.

LIBRI SEPTIMI FINIS.

Ego Lælius Peregrinus Doctor Theologus vidi eruditos de naturali vinorum historia, de vinis Italiæ, & de Conuiuijs antiquorum libros ab Andrea Baccio Medico atque Philosopho insigni scriptos, in quibus nihil quod religioni bonisue moribus aduersetur contineri profiteor. in quorum fidem &c. Dat. Romæ Non. Decēb. 1596.

Lælius Peregrinus manu propria.

REGESTVM.

A † †† B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z. Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sf Tt Vu Xx Yy Zz. Aaa Bbb.

Omnes sunt duerniones, ††, ternio, Bbb, vnicum folium.

SVPERIORVM PERMISSV.
ROMAE, Ex Typographia Nicolai Mutij. M. D. XCVI.

DE ERRATIS BENIGNO LECTORI.

Sit vestræ prudentiæ benigni Lectores, vt, quoniam impossibile est in his, quæ primùm impressioni dantur, Ex manuscriptis præsertim libris, non aliqua intercidere, aut mutari, quæ sensum, vel latinitatem offendunt, sic suis locis reponere placeat, & auctoris studiũ boni consulere.

Fol. 9. A. veus, lege vetus.
15 B continuatum
22 A nigrum
23 E dicetur
28 C æstatem
D insolandi
29 E vinosa.
33 E particeps
34 C dnimus
E naturæ
37 D propos.
39 B inesse
40 A Tuberes
B sermonis
E Iulepis
42 B opiculari
44 B dissipata
C quinquages.
D racemos
45 A tunc contrectare
E vitam
46 B didicerunt
C preseruát exiccãtia
D & item
47 A quod
50 A picato
51 B dolijs
54 C parte r.

LIBRO II.

55 C cultu restitue, agit
55 C erisipelata
qualitate
57 B verecundè
C pugnare oppositam
D egregias.
59 A differentias
E elicitur
60 B intelligas.
62 A substantia
B In omni sub. vinorum, quæ
C ramentis
D ex qua
D cessante ebull.
D conceperint H. excessu
64 C quæ propriæ sunt
D eius vini
65 D cõplexioni prædita
66 B mediocris
E passis
67 C plena
68 B exercitatis
69 C odor
D nacta
E ex eodem
70 A distributo
B confortat
72 D ætatis
75 A πτεάμαινῦν
D legitur
80 B frugalibus
E certiss.
81 F faciunt
82 A duracinas
D illi regioni. Opinio
83 E penetrat
85 B serenum
D Ausonius
86 B sinu Corinthiaco
C tellus
D cinerulentam situ, ac inde
E notatu

LIBRO III.

88 E mediocres
90 D secundas
91 C erunt
92 A mutato
B facile
94 B rationis demõstratum sit
95 A inseruientia.
in fi. vinum
96 D hepatis
103 B nec fumosa
D Ophtal.
104 in fi. lauare
105 A tertianæ continuæ
110 A Synanchi
C indicauerint
113 E colis
117 A pro certa affectione
B baculum
119 C aspectu
120 E caminum
122 C cœnareq;
123 A delectat, l. delectur
124 A quoniam, l. quorum
125 B grauia
126 A Oenophorum.

LIBRO IIII.

127 E appendicem
129 D Eupheme
132 A quod postea
133 A Vulcanus
B agitemus
A Falerni
B albatas
E viui
134 D conuiuis
136 B Acerna. lignũ Sittim
D aurea
143 A infensus
145 D locum
150 in fi. Nec regna
154 B patina
157 A litaret
159 E frumento, & Τραγήματα
160 C in qua coquer.
164 E furno excoctam
167 A botulus, optimæ dapis
170 D sulphure
171 B constat
173 B antiquos
174 C depromere
175 A publica
C nondum frigida
181 A constitutum
182 B sumptibus
189 C coloribus
D conciliarent
193 A gratis, & Isidor.
200 D nocte repræsentantur
201 B apponi
D celebrate
B familiari. alij preterea
202 B origine
203 B argenteo
C nactus.

LIBRO V.

207 B situm
D de Thermis
208 A libero
A littorales.
B vinetis ornatissimis
C obseruationes.
D nonnullas.
209 E Descende
210 B viniferis
212 E Calenum. Vulturnũ
213 E prouentum
214 B vina
215 C æuo natur.
216 C toto anno
217 B quacunque
D Gypso
218 B simus. in fi. quanq̃
221 C null. pass. in fi. quaquam
125 C præcipuè
126 A Vippæ
C præterea
D Samnitum
230 B fumoso sapore.
231 D ad instructa.
E reliqua
232 B referunt
D quam nauigijs
233 A cunctis bo.
C repone Oenopol.
239 in fi. Cydonitem
241 A Iuppiter
245 A suppleuit
250 D Portia Col.
251 A græcorum montana Tollentinum
E certis
252 A agro
253 A Aufidæ
254 C concinnant
257 B arguitur
D constituti
259 D promontorij
264 B præualuit
D antehac
267 E inalbescens
272 B quà

LIBRO VI.

278 D fuisse, l. fuerit
E in fi. quæ ex
280 A annum
B exemptum
282 A oppleta
284 B Carseclis
288 A antiquis
300 B ex pane
301 D apricis
in fi. agnoui
302 in fi quam
304 D populi
305 D circa magnificas topiaria
307 D ex his
311 D tam, l. tùm
313 E ipsi
315 B æmulatur
317 C panium
D marmoris
quam, l. quà
318 A conceduntur
319 E sum, l. sub
323 B ingenuo
D etiam
425 C conitare. Pinu. Cenetensis
326 B quem, l. quæ
327 D hac, l. h.
328 A aquæ, l. quæ

LIBRO VII.

In titulis repone De vinis externis
335 B emicant. celebrem
337 C videbimur
E Rhodanus
338 C italicis
D seu, l. sui
E vinetis
130 A nimium
340 E Viennæ
341 A signat
342 B aquis
D & cùm, l. & non
& non, l. & cùm
345 C præfectum
346 A quinque, l. si quin
B aliquem
D matrem, l. nomen
347 B pauca
fuerint
C cetarum
148 B planè, l. panem
lentissimas
B ditatæ
352 A necessarium
252 C vbique
354 D asparagos.
361 C guadiana.
363 A Hispalensem.
367 C capitibus, l. eũtibus.
366 A pistorum, l. pictorũ.

FINIS.